caso

GERMANY

Original-Bedienungsanleitung

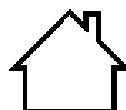
Mikrowelle und Grill

ECO25MG









Artikel-Nr. 3074

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3074 22.09.2011

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Mikrowelle dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Mikrowelle (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Überbacken
- Backen
- Einkochen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ► Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ► Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ► Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ► Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.
- ► Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.
- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - – die Gerätetür verbogen ist
  - – die Türscharniere lose sind
  - – sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- ► Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- ► Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.

⚠WARNUNG

- Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.
- Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.
- Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.
  Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.
  Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
  Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.

WARNUNG

- ► Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.
  Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- ► Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ► Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
  Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter **"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"** aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- ► Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.
- ► Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.

2.3.4 Explosionsgefahr

WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ► Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
- ► Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.
- ► Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.
- ► Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- ► Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ► Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes, den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle & Grill ECO25MG wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle ECO25MG
- Rollring
- Glasdrehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die innere Schutzfolie der Tür.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Montage des Zubehörs

HINWEIS

► Der Betrieb des Gerätes ist mit Glasdrehteller oder Glasdrehteller mit Grillrost möglich.

3.6.1 Glasdrehteller

Den Glasdrehteller wie folgt montieren:

- Den Rollring einsetzen
- Den Glasdrehteller so einsetzen, dass die Nuten an der Unterseite des Glasdrehtellers in die Antriebswelle einrasten.

HINWEIS

► Im Grillbetrieb kann der Grillrost zusätzlich eingesetzt werden, um das Grillgut durch die Drehung gleichmäßig zu grillen.

3.6.2 Grillrost

Den Grillrost auf den Glasdrehteller stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

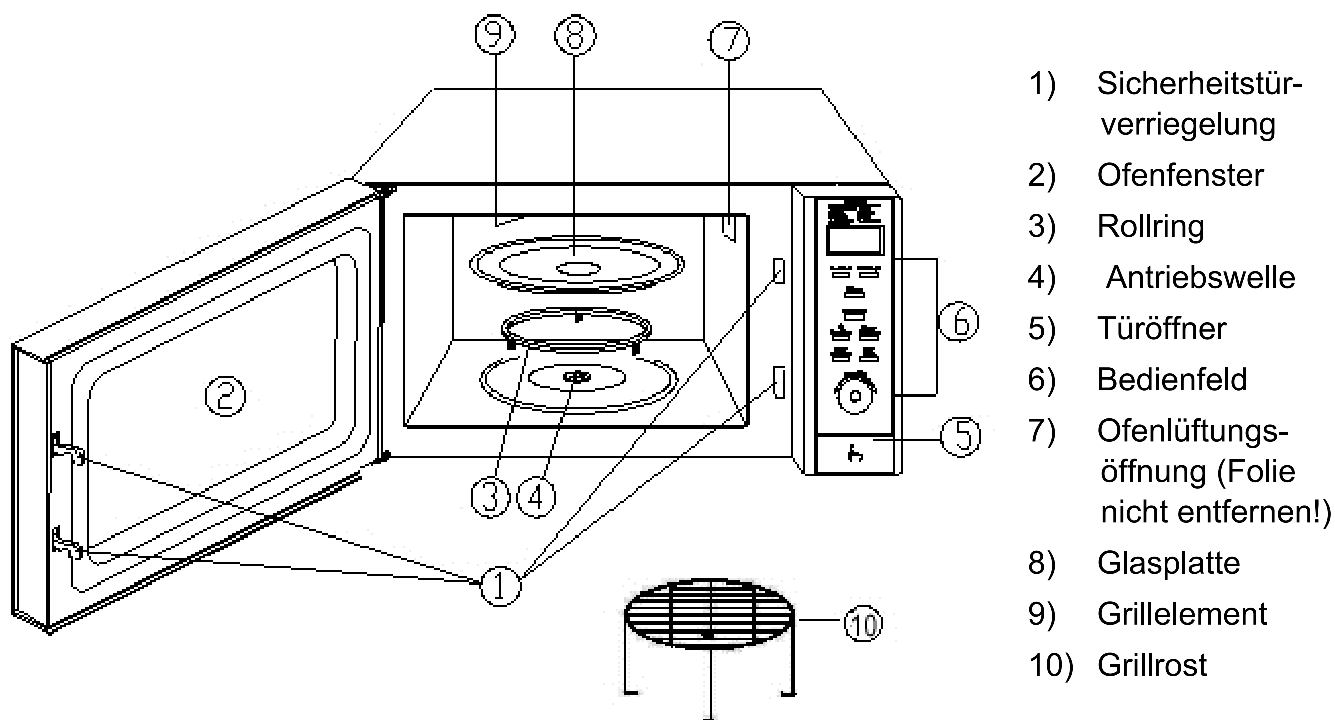
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutz-schalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.2 Bedienelemente und Anzeige



1. **Anzeigenfeld:** Garzeit, Leistung, Funktionsanzeige und aktuelle Zeit werden angezeigt.
2. **Leistung:** Zur Auswahl der Mikrowellenleistungsstufe drücken.
3. **Uhr:** Zum Einstellen der Uhr
4. **Gewicht**: Zum Einstellen des Gewichts des Kochguts drücken.
5. **Grill:** Zum Einstellen eines Grillprogramms drücken.
6. **Mikrowelle/Grill**: Zum Einstellen eines Kombinations-Kochprogramms (Mikrowelle mit Grill) drücken.
7. **Startzeit:** Wählen Sie ein Kochprogramm und lassen Sie es zu einem späteren Zeitpunkt automatisch beginnen (Timer)
8. **Stopp/Abbruch:** Zum Stoppen des Garprogramms (1x) oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen vor dem Start des Garvorgangs (2x) drücken.
9. **Start/Schnellstart:** Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms drücken.
10. **Zeit/Menü (Drehregler)** Zum Einstellen der Garzeit oder zur Auswahl des Automatikmenüs drehen.
11. **Türöffner:** zum Öffnen der Ofentür drücken

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Zwei Signaltöne:** Das Gerät hat die Eingabe nicht akzeptiert. Die Eingabe prüfen und erneut versuchen.
- **Drei Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

4.4 Sicherheitseinrichtungen

4.4.1 Warnhinweise am Gerät



⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

► Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!

► Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

► Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.

► Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.



◆ **Aktivieren der Kindersicherung:**

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.



◆ **Deaktivieren der Kindersicherung:**

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

◆ Betriebsart „Mikrowelle“

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

◆ Betriebsart „Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

Kombination 1

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

Kombination 2

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

◆ Betriebsart „Menü Garen“

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 10 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

◆ Auftauautomatik

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

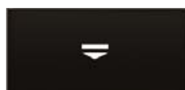
Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ► Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ► Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ► Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.
- ► Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.
- ► Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	Mikro-welle	Grill	Mikrowelle Grill
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✘	✘	✘
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✘	✘
Küchenpapier	✓	✘	✘
Metallblech	✘	✓	✘
Metallgestell	✘	✓	✘
Aluminiumfolie und -behälter	✘	✓	✘

5.4 Tür Öffnen/Schließen



◆ Tür Öffnen

Drücken Sie die Taste „Tür öffnen“, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Solltedas Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.



HINWEIS

► Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.



◆ Tür Schließen

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start/Schnellstart** fortgesetzt.

5.5 Einschalten nach Programmwahl



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart** am Gerät, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.6 Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen für das komfortable Garen bei 100 % Mikrowellenleistung zu programmieren.



Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, werden vier Signaltöne ausgegeben und in der Anzeige erscheint **END**.

5.7 Ausschalten



Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:

- Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.



HINWEIS

► Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start/Schnellstart**.



- Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** ein zweites Mal.



HINWEIS

► Vor Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drücken.

5.8 Einstellen der Uhr

Um die Uhr des Gerätes einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



◆ Einstellmodus aktivieren

Drücken Sie die Taste **Uhr**.

Drücken Sie die Taste nochmals, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.



◆ Stunden einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Uhr** um die eingestellte Stunde zu speichern.



◆ Minuten einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Minute angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Uhr** um die eingestellte Zeit zu speichern.

5.9 Startzeit

Sie können die Mikrowellen so programmieren, dass diese zu einem späteren Zeitpunkt ein Programm startet, gehen Sie wie folgt vor:



◆ Kochprogramm einstellen

Stellen Sie ein Kochprogramm ein und drücken Sie die Taste **“Startzeit“.**



◆ Stunden einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Startzeit** um die eingestellte Stunde zu speichern.



◆ Minuten einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Minute angezeigt wird.



◆ Timer starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart** am Gerät, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.10 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit anpassen. Die längste Garzeit ist 60 Minuten.



◆ Einstellen der Leistungsstufe

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart** am Gerät, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint END.

Tasten-drücke	Anzeige	Leistung			Anwendung
1	P-HI	100 %	800 Watt	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
2	P-80	80 %	640 Watt		Schonendes Garen und Erhitzen
3	P-60	60 %	480 Watt	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
4	P-40	40 %	320 Watt	Mittel	Schwaches Fortkochen
5	P-20	20 %	160 Watt	Mittel-niedrig/ Auftauen	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
6	P-00	0 %	0 Watt	Niedrig	Warmhalten

5.11 Betriebsart "Grill"

Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile. Die längste Gardauer ist 95 Minuten.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.



◆ Wahl des Garprogramms

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill“**, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.



◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.12 Tabelle mit Zeiten für das Grillen frischer Lebensmittel

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
Fleisch, Wurstwaren*)			
2 Rinderfiletsteaks rot	400 g	Grill	10
2 Rinderfiletsteaks rosa	400 g	Grill	14
2 Rinderfiletsteaks durch	400 g	Grill	15-18
2 Schweinenackensteaks	350 g	Grill	14
2 Koteletts	400 g	Grill	14

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
2 Kalbschnitzel	300 g	Grill	14
4Lammkoteletts	600 g	Grill	10
4 Grillwürste	400 g	Grill	15-18
2 Leberkäsescheiben	400 g	Grill	14
4 Schaschlik	800 g	Kombination 2	14
Geflügel			
2 Hähnchenkeulen	350 g	Kombination 1	10
Hähnchen, halbiert	1000 g	Kombination 1	15-18
2 Entenbrüste	600 g	Kombination 1	15
Fisch			
Ganze Fische	400 g	Kombination 2	15-18
Fischauflauf	700 g	Kombination 1	20-25
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200 g	Grill	6
2 Mischbrotscheiben	200 g	Grill	5
Belegte Toasbrote	1000 g	Kombination 2	8
Aufläufe und Gratins			
Kartoffelgratin	750 g	Grill	18-20
Gemüse überbacken	1000 g	Kombination 1	15-20
Lasagne	750 g	Kombination 1	20-25
Quarkauflauf	1000 g	Grill	25-30
Tiefkühlfertiggerichte			
Canneloni	450 g	Grill	18-20
Lasagne	450 g	Grill	20-25

5.13 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.

5.13.1 "Kombination 1"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.



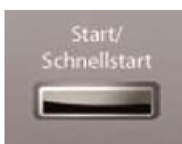
◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 1**“, indem Sie die Taste **Mikrowelle/Grill** einmal drücken.



◆ **Einstellen der Garzeit**

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



◆ **Garprogramm starten**

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ **Ende des Garprogramms**

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

5.13.2 "Kombination 2"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.



◆ **Wahl des Garprogramms**

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 2**“, indem Sie die Taste **Mikrowelle/Grill** zweimal drücken.

Die restliche Bedienung ist identisch zur oben beschriebenen Betriebsart **„Kombination 1“**

5.14 Tabelle mit Zeiten für das Erwärmen fertiger Gerichte

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Flüssigkeiten			
Wasser, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	5 – 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Tellergerichte			
Schnitzel mit Kartoffeln	450 g	2,5 – 3,5	ja
und Gemüse			
Gulasch mit Nudeln	450 g	2 – 2,5	ja
Fleisch mit Kloß u. Soße	450 g	2,5 – 3,5	ja
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g	1 – 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	3 – 4	nein
Bratenstück	250 g	2 – 3	nein
Geflügel			
½ Hähnchen	450 g	3,5 – 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	3 – 4,5	ja
Gemüse			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	ja
2 Portionen	300 g	3 – 4,5	ja
Beilagen			
Nudeln, Reis, 1 Port.	150 g	1 – 2	ja
2 Port.	300 g	2,5 – 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	3 – 4	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Suppen/Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	1 – 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	1,5 – 2	ja
Soße	250 g	1 – 2	ja

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Babykost			
Milch	100 ml	0,5 – 1	nein
Brei	200 g	1 – 1,5	nein

5.15 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten frischer Lebensmittel

Bitte beachten Sie die Einstellung der Mikrowelle (Leistungsstufe)

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Fleisch,				
Rind-, Schwein- oder	500 g	**1 (100%)**	10 – 12	ja
Kalbfleisch im Stück	750 g	**1 (100%)**	12 – 15	ja
Kasseler	500 g	**1 (100%)**	12 – 14	ja
Hackbraten	500 g	**1 (100%)**	13 – 15	ja
Wiener Würstchen	200 g	**2 (80%)**	2 – 3	ja
Bockwurst	200 g	**2 (80%)**	2 – 3	ja
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g	**1 (100%)**	13 – 15	ja
Hähnchenteile	250 g	**1 (100%)**	4 – 5	ja
Fisch				
Forelle, blau	300 g	**1 (100%)**	5 – 6	ja
Fischfilet	300 g	**1 (100%)**	3 – 4	ja
Gemüse				

Auberginen	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Blumenkohl	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	ja
Chicorée	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Erbsen	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Fenchel	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	ja
Grüne Bohnen	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	ja
Kartoffeln	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	ja
Brokkoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Kohlrabi	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja
Lauch	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Maiskolben	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja
Möhren	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	ja

Lebensmittel/Speise	**Menge**	**Leistungsstufe**	**Zeit**	**Abdecken**
Paprika	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	ja
Spargel	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	ja
Tomaten	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	ja
Zucchini	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	ja
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Pflaumenmus	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	ja
Bratäpfel	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	ja

5.16 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten tiefgekühlter Lebensmittel

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren*)			
Fleisch mit Soße	400 g	10 – 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	10 – 15	ja
Rindsrouladen	150 g	7 – 8	ja
Geflügel*)			
Hühnerfrikassee	250 g	6 – 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	5 – 6	ja
Fisch			
Fischfilet	300 g	7 – 8	ja
Fischfilet	400 g	8 – 9	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Gemüse			
Apfelrotkohl	450 g	14 – 16	ja
Blattspinat	300 g	11 – 13	ja
Blumenkohl	200 g	7 – 9	ja
Brechbohnen	200 g	8 – 10	ja
Brokkoli	300 g	8 – 9	ja
Erbsen	300 g	7 – 8	ja
Kohlrabi	300 g	13 – 15	ja
Lauch	200 g	10 – 11	ja
Mais	200 g	4 – 6	ja
Möhren	200 g	5 – 6	ja
Rosenkohl	300 g	7 – 8	ja
Spinat	450 g	12 – 13	ja
	600 g	15 – 17	ja
Suppen/Eintöpfe*)			
Eintopf	500 g	13 – 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	7 – 8	ja
Cremesuppe	500 g	13 – 15	ja

5.17 Betriebsart "Menü Garen"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 10 verschiedenen Menüs ausgewählt werden. Eine Liste der möglichen Programme ist auf dem Bedienfeld abgedruckt. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle auf der nächsten Seite.



◆ Auswahl des Menüs

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das gewünschte Programm auszuwählen.



◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Gewicht** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

Menüautomatik		Bemerkung
Prog.	**Menü**	
1	Tee/Heißgetränke (200 ml/Tasse)	► Das Ergebnis der Kochprogramme, hängt von Faktoren wie der Form und Größe von Lebensmitteln, Ihre persönlichen Vorlieben hinsichtlich der Zubereitung bestimmter Lebensmittel und sogar damit zusammen, wie Sie das Gargut in Mikrowelle geben. Wenn Sie das Ergebnis nicht ganz befriedigend finden, ändern Sie die Garzeit bitte entsprechend ab. ► Bei Menü 1 und 4 wird die Anzahl der Serviereinheiten, nicht das Gewicht angezeigt. ► Bei manchen Menüs (7-9) stoppt das Gerät nach der Hälfte der Garzeit, damit Sie das Kochgut umrühren können und es gleichmäßig gegart wird. Drücken Sie danach die Taste **Start/Schnellstart**, um den Betrieb fortzusetzen.
2	Reis (g)	
3	Spaghetti (g)	
4	Kartoffeln (jede 230g)	
5	Aufwärmen	
6	Fisch (g)	
7	Hähnchen (g)	
8	Fleisch Lamm/Rind(g)	
9	Hackfleisch (g)	
10	Auftauautomatik	Siehe „Auftauautomatik“

5.17.1 Betriebsart "Auftauautomatik"



Mit Hilfe des Menüs **„Auftauautomatik“** können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen.

Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:



◆ Auswahl des Menüs

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm **„Auftauautomatik“** auszuwählen.



◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Gewicht** entsprechend oft drücken (100g – 1.800g).



◆ Auftauautomatik starten

Drücken Sie nach Einstellen der Auftauzeit die Taste **Start/Schnellstart**, um die Auftauautomatik zu starten.

HINWEIS

- ► Stoppen Sie den Ofen gelegentlich, um aufgetautes Gefriergut herauszunehmen bzw. abzusondern. Wenn das Gefriergut nach der geschätzten Auftauzeit nicht aufgetaut ist.
- ► Programmieren Sie den Ofen in 100g-Schritten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- ► Bei Verwendung von Kunststoffbehältern aus der Tiefkühltruhe sollte der Auftauvorgang nur solange dauern, bis das Gefriergut aus dem Behälter genommen und in einen mikrowellenfesten Behälter gegeben werden kann.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ► Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab.
  Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

HINWEIS

► Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

◆ **Aussengehäuse**

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

◆ **Drehteller, Rollring und Grillrost**

- Die Glasplatte und der Grillrost müssen gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte und den Grillrost in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung oder einer Störung der Drehbewegung vorzubeugen.
  Der Rollring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Achten Sie darauf, den Rollring nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß einzulegen.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungs-mittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	▶ Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	▶ Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	▶ Sicherung einschalten
Der Drehteller dreht sich ruckartig.	Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraum-boden	▶ Verschmutzungen beseitigen
	Verschmutzungen am Rollring	
	Gefäß zu groß	▶ Anderes Gefäß verwenden
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	▶ Zeit und Leistungsstufe neu einstellen ▶ Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraum-beleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	▶ Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	▶ Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	▶ Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	▶ Zeit neu einstellen

VORSICHT

▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle und Grill
Name	ECO25MG
Modell	D90D25ESP-H3
Artikel-Nr.	3074
Anschlussdaten	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	1000 W (Grill)
	2-3 W (Standby)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (B/H/T)	485 x 280 x 405 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	315 x 200 x 345 mm
Ofenkapazität	25 Liter
Gleichmäßiges Garen	Drehtellersystem
Nettogewicht	16,6 kg

11 Rezepte

11.1 Kalbsragout

3 Portionen, pro Portion, ca. 1358 kJ/324 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

500g	Kalbfleisch
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
125 ml	Brühe
4 EL	Trockener Wermut
1 Prise	Safran
1 TL	Salbei
1 TL	Petersilie
4 EL	Sahne

Zubereitung:

1. **Kalbfleisch** feucht abwischen, in Würfel schneiden, würzen und zusammen mit der gehackten Knoblauchzehe in die Kasserole geben und in Butter andünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 3-4 Min.

2. Flüssigkeit zugeben und abgedeckt schmoren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 10-15 Min.

3. Bratenansatz lösen, nach Bedarf etwas Flüssigkeit ergänzen. Mit Wermut, Safran, Salbei, Petersilie würzen und abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

   Kurz Erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

4. Vor dem Servieren ca. 3 Min. nachgaren lassen.

   Mit Nudeln und Salat servieren.

11.2 Schweinebraten mit Ananas

3 Portionen

Zubereitungszeit:	ca. 10 Min.
Garzeit:	25 min.

Geschirr:

Mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel

Zutaten:

2	Zwiebel(n)
100 g	Speck, durchwachsen
600 g	Schweinenacken oder -schulter
1 kl. Dose Ananas	
1 EL	Mehl
250 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in eine mikrowellenfeste Kasserole geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 3 Min.

2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kasserole geben. Ananas mit dem Saft dazugeben und zugedeckt

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 15 Min.

3. Mehl mit Sahne verrühren, Soße damit binden und nochmals aufkochen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 4 Min.

11.3 Gemüsegratin

4 Portionen, pro Porion ca. 1256 kJ/300 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10-20 Min. je nach Gemüsesorte
Garzeit: 25 min.

Geschirr:

Mikrowellengeeignete Auflaufform (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

750 g	Gemüse (nach Belieben, z.B. Blumenkohl und Brokkoli oder Rosenkohl, Möhren und Lauch, etc.)
200 g	Sauerrahm
	Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuß (je nach Gemüse, Muskatnuß passt gut zu Blumenkohl und Brokkoli)
100 g	geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)
100 g	Magerer Schinken

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen, je nach Art vorbereiten: in Stücke oder Scheiben schneiden oder in Röschen zerteilen.
2. Vorbereitetes Gemüse in die Aufflaufform geben.
3. Den Sauerrahm mit den Gewürzen verquirlen und darüber giessen.
4. Nach Belieben feingewürfelten Schinken untermischen, mit dem geriebenen Käse dick Bestreuen, überkrusten.

   Kombination 2 (Grill mit Mikrowelle) 15 – 20 Min.

5. Vor dem Servieren das Gratin noch 5 – 10 Min. nachgaren lassen.

11.4 Nudeln mit Schinken - Sahnesauce

1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 15 min.
Garzeit: 12 min.

Geschirr/Zubehör:
1,5-Liter-Kasserolle
1-Liter-Mikrowellenkanne

Zutaten:

1 Rippe	Schmelzkäse,
1 Tasse	Nudeln
2 Scheiben	gekochten Schinken,
1 TL	Speisestärke
100 ml	Milch
	Fondor

Zubereitung:

1. Zuerst Wasser im Wasserkocher erhitzen.
2. In eine 1,5-Liter-Kasserolle Salz und die Nudeln geben. Das kochende Wasser darauf gießen (ca. halbvoll). Nudeln garen

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 5 Min.

   Mikrowelle Leistungsstufe 5 (20%) 5 Min.

   Die Nudeln mit geschlossenem Deckel stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit etwas kaltes Wasser mit der Speisestärke in einer 1-Liter-Mikrowellenkanne verrühren. Die Schmelzkäseecke und die Milch dazugeben. Die Sauce in die Mikrowelle geben,

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 1,5 Min.
4. Dann 1x umrühren und nochmals

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 0,5 Min.
5. Nudeln abgießen, Sauce drübergeben.

11.5 Tomatensuppe

4 Portionen, pro Portion ca. kJ/201 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 min.
Garzeit: 15 min.

Geschirr/Zubehör:
Mikrowellenfeste Kasserolle mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
750 g	Tomaten, frisch
250 ml	Gemüsebrühe
100g	Sahne
	Pfeffer, Salz
1 Prise	Zucker
1 – 2 Stängel	Basilikum
4 TL	Crème fraîche

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Frische Tomaten waschen, häuten, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und zugedeckt weich dünsten.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7-10 Min.

3. Mit dem Mixstab pürieren oder durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit und Sahne einrühren. Mit Gewürzen und gehacktem Basilikum abschmecken, kurz erhitzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2-3 Min.

4. Mit Basilikumblättern und Crème fraîche garniert servieren.

11.6 Sauce Hollandaise

4Portionen, pro Portion ca. 1021 kJ/244 kcal

Zubereitungszeit: ca. 5 min.
Garzeit: 6 min.

Geschirr:

Mikrowellenfeste Kasserolle (1,5 – 2,0 l)
Milchkännchen

Zutaten:

100 g	Butter
3	Eigelb
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
1 TL	Weißweinessig
	Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einem Kännchen schmelzen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Eigelb, Zitronensaft, Wasser, Weißweinessig im Kochgeschirr gut verrühren und anwärmen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 5 (20%) 2-3 Min.

3. mit dem Schneebesen die Butter tropfenweise in die Eigelbmischung rühren. Mit den Gewürzen abschmecken und nochmals kurz erwärmen. Zwischendurch kräftig umrühren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1 Min.

4. Möglichst schnell servieren.

11.7 Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr: mikrowellenfeste Auflaufform (aus Glas mit Glasdeckel, zum servieren)

Zutaten:

400 g Kürbisfleisch
300 g Kartoffeln
400 g Seelachsfilet
2 Zweige Thymian
1 Bund Basilikum
½ Bund Schnittlauch
70 g Crème Fraîche
20 g Butter
200 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
200 ml Wein, weiß (Riesling oder Silvaner)
1 Eigelb
2 Tomaten
8 Scheiben Gurke, fein abgehobelt
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit den gewaschenen, geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln und der Butter in einem Topf geben, erhitzen und andünsten,

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 - 3 Min.

2. Dann mit Fischfond oder Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas vom Thymian würzen.

3. Seelachsfilets säubern, trocken tupfen und nur ganz wenig salzen und gut pfeffern. Den restlichen Thymian hinzugeben. Basilikum und Schnittlauch waschen und trockentupfen. Die Hälfte des Basilikums auf den Filets verteilen, den Rest beiseite stellen. Die Filets vorsichtig zusammenrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.

4. Das Gemüse in die Auflaufform geben und darauf die Filets füllen.

5. Die Crème fraîche mit dem Eigelb, dem restlichen Basilikum sowie etwas Pfeffer aus der Mühle und Salz (kein Jodsalz, da der Fisch ausreichend Jod enthält) verrühren und über das Gemüse und die Filets gießen. Die Auflaufform in die Mikrowelle geben.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 8 Min.

6. Danach in die Auflaufform, einen weiteren Schuss Weißwein geben, mit Deckel nochmals garen lassen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 12 Min.

7. Ist das Seelachsfilet nach dieser Zeit gar (hängt von der Größe der Filets ab), das Ganze am Tisch servieren, vorher die Strauchtomaten und Gurkenscheiben auf den Tellern drapieren

11.8 Seezungenfilet im Gemüsebett

4 Portionen, pro Portion ca. 630 kJ/151 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr:
Flache Auflaufform

Zutaten:

600 g	Seezungenfilet oder Schollenfilet
	Saft einer ½ Zitrone
	Salz, Pfeffer
1 Stange	Lauch
2	Möhren
1	Petersilienwurzel
½	kleiner Knollensellerie
1 EL	Gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Fisch säubern, tiefgefrorenes Fielt antauen lassen, säuern, durchziehen lassen.

2. Inzwischen das Gemüse waschen, putzen. Lauch in dünne Ringe, Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie in kleine Würfel schneiden, zugedeckt angaren.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7 - 9 Min.

3. Die Fischfilets auf das Gemüse legen, zugedeckt weiter garen.

   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 6 - 10 Min.

4. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, 3 – 5 Min nachgaren lassen.

   Mit Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

11.9 Zander in Rahm-Dillsoße

4 – 6 Portionen, pro Portion ca. 992 kJ/237 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Garzeit: 25 min.

Geschirr: Flacher Glasbräter (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1 kg	Zander
	Saft einer Zitrone
	Salz
1	Zwiebel
1 EL	Butter
200g	Sauerrahm
100 ml	Weißwein
1 Bund	Dill

Zubereitung:

1. Zander säubern, in 3 cm dicke „Steaks“ schneiden oder den Fisch häuten, filetieren und portionieren, säuern, durchziehen lassen. Leicht salzen.

2. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter andünsten.
   Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 – 3 Min.

3. Zanderstücke einlegen, garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, Rahm, Weißwein, Dill und Pfeffer zufügen.
   Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 15 – 18 Min.

4. 3 – 5 Min. nachgaren lassen. Die Soße vorsichtig umrühren, evtl. Bratenansatz lösen, abschmecken. Als Beilage passt Reis.

11.10 Cappuccino - Kuchen

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Garzeit: 17 min.

Geschirr: Runde Mikrowellenform (etwa 21 cm Durchmesser und 10 cm hoch)

Zutaten:

3	Eier
1 EL	Vanillezucker
200 ml	Puderzucker
150 ml	Natur-Joghurt
125 ml	Öl
250 ml	Mehl
1 Paket	Backpulver
250 ml	Haselnüsse, gemahlen
125 ml	Kakaopulver
125 ml	Kaffee (Cappuccino-Pulver)
1 EL	Öl
2 EL	gemahlene Nüsse

Zubereitung

1. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Öl dazugeben. Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakaopulver und Cappuccino mischen, unter die Schaummasse rühren.

2. Runde Mikrowellenform ausfetten und mit Hasselnüssen ausstreuen.

3. Kuchen backen,

   Mikrowelle Leistungsstufe 2 (80%) 12 Min.

   5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

11.11 Mousse au chocolat

4 Portionen, pro Portion ca. 1727 kJ/413 kcal

Zubereitungszeit:	ca. 10 Min.
Garzeit:	5 min.
Ruhezeit:	2 Stunden

Geschirr: 2 Kasserollen (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter
3 EL	Lauwarme Milch
3	Eier
2 EL	Zucker
2 EL	Weinbrand
100 g	Sahne

Zubereitung:

1. Schokolade zerbröckeln und in einer Kasserolle schmelzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.
2. Butter zugeben und weiter erhitzen. Danach Weinbrand unterrühren.

   Mikrowelle maximale Stufe ca. 1 Min.
3. Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelbe mit Zucker in der

   zweiten Kasserolle schaumig rühren. Milch zugeben und unter öfterem Umrühren erhitzen.

   Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.
4. Die Eigelbcreme unter das Schokoladen-Butergemisch rühren.
5. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die

   abgekühlte Schokoladenmasse rühren, in Schälchen füllen.

   Ca. 2 Stunden kühl stellen.

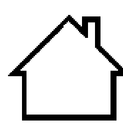
Original
Operating Manual

Microwave and Grill
ECO 25 MG









Item No. 3074

12 Operating Manual

12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

13 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing

foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG WARNING

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

13.2 General Safety information

HINWEIS PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ► The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ► Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ► Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Danger due to microwaves

⚠WARNUNG WARNING

Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

- ► Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.
- ► Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.
- ► Do not use the device under the following circumstances:
  - – if the device door is warped
  - – if the door hinges are loose
  - – if there are visible holes or cracks on the housing, on the door or on the walls of the cooking chamber
- ► Do not remove any of the coverings on the device.

13.3.2 Danger of burns

⚠WARNUNG WARNING

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ► When grilling with or without operating the microwave, the cooking chamber, the grill element and the device door will become hot!
- ► Use oven mitts when sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking chamber, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.
- ► Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.

⚠WARNUNG WARNING

- Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, and not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be created on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.
- Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.
- With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.
  In order to prevent superheating, you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

13.3.3 Danger of fire

⚠WARNUNG WARNING

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.
  Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!
  The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.

⚠WARNUNG WARNING

- Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.
  These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- Never the leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.
  Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **“Notices on microwave cookware”**.
- Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.
- Never use the device to store or dry flammable materials.

13.3.4 Danger of explosion

⚠WARNUNG WARNING

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.
- Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.
- Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.
- Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.
- Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.

13.3.5 Dangers due to electrical power

GEFAHR DANGER

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.

► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.

► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

14 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

14.1 Safety information

⚠WARNUNG WARNING

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

► Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the ECO25MG Microwave is delivered with the following components:

- ECO25MG Microwave
- Rolling ring
- Glass turntable
- Metal rack
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

14.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Open the door of the device and remove the internal protective film from the door.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS Please note

► Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.

14.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

14.5 Setup

14.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 20 cm above the oven, 10 cm around the back and 5 cm on both sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device’s adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

14.5.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.
- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

14.6 Assembling the accessories

HINWEIS Please note

► The device can be operated with glass turntable or with glass turntable and metal rack.

14.6.1 Glass turntable

Assemble the glass turntable as follows:

- Insert the rolling ring
- Insert the glass turntable so the groove on the underneath side of the glass turntable catch in the drive shaft.

HINWEIS Please note

► When operating the grill, the metal rack can also be used in order to grill the food evenly as a result of the rotation.

14.6.2 Metal rack

Insert the metal rack onto the glass turntable.

14.7 Electrical connection

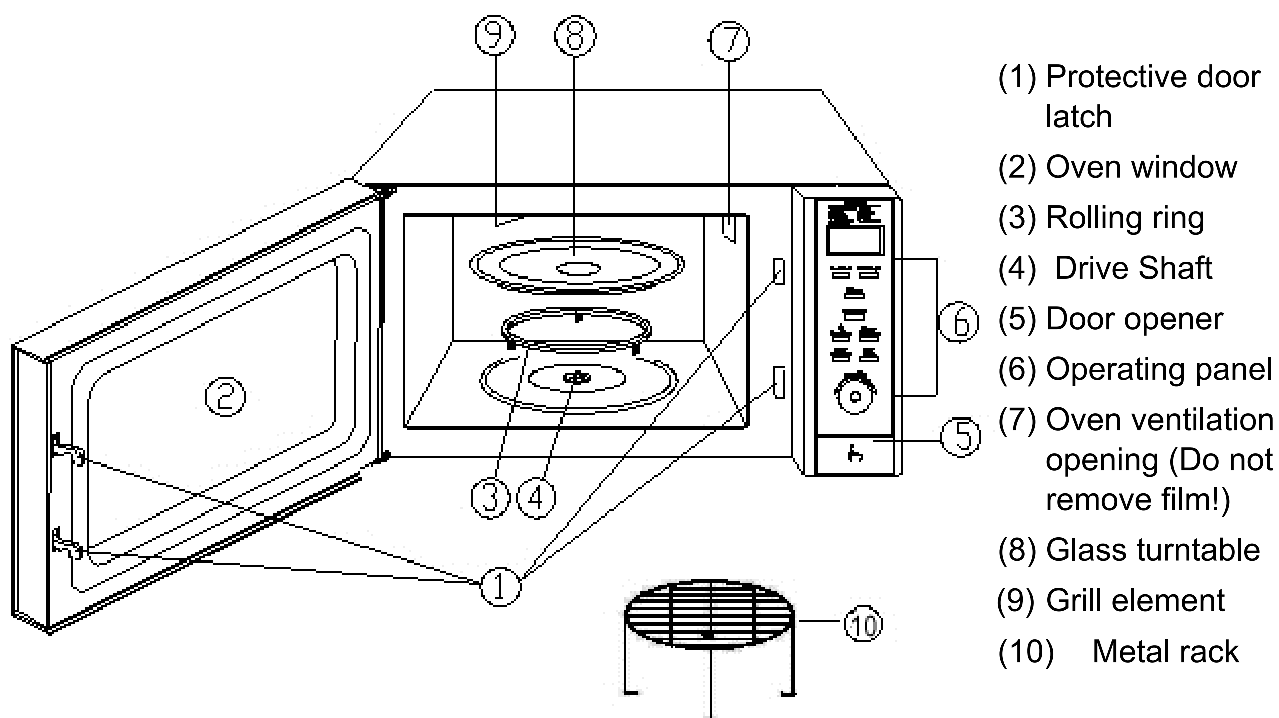
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

15 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

15.1 Complete overview



15.2 Operating elements and displays



1. **Display panel:** Cooking time, output, function display and actual time are displayed.
2. **Power:** Press to select the microwave output level.
3. **Time:** Press to set the clock
4. **Weight:** Press to set the weight of the food.
5. **Grill:** Press to set a grill cooking programme.
6. **Microwave/Grill:** Press to select a combination cooking programm (microwave and grill).
7. **Timer:** select a cooking programm and let it start later.
8. **Start/Quick start:** Press to start the cooking programme or to set the Quick Start cooking programme.
9. **Stop/End:** Press to stop the cooking program (1x) and to delete all previous settings prior to starting the cooking procedure (2x).
10. **Time/Menu (control dial):** Turn to set the cooking time or to choose the automatic menu.
11. **Door Opener:** Press to open the door

15.3 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **Two signal tones:** The device has not accepted the entry. Check the entry and try again.
- **Three signal tones:** The cooking time has ended.

15.4 Safety equipment

15.4.1 Warning notices on device



⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

► Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!

► Do not set or lay any items on the device.

15.4.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

► Do not operate the device if the safety switch is defective.

► Do not disable this safety device.

15.4.3 Child-proof lock

The child-proof lock prevents children from using the device without supervision.



◆ **Activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/End** button for three seconds until a signal tone is heard and the function display lights up. In the locked state, all the buttons are disabled.



◆ **De-activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/End** button for three seconds until a signal tone is heard and the illumination on the function display goes out. In the locked state, all the buttons are disabled.

15.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

16 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG WARNING

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

16.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough (> 70°C) and if the time used is sufficiently long enough (> 10 m in).
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

16.2 Operating modes:

The unit is to be operated in various operating modes. The following list shows the operating modes that are possible with the device:

- **“Microwave” mode**

This operating mode is suitable for the normal reheating of food.

- **“Grill” mode**

This operating mode is suitable for frying and browning food.

- **“Microwave and Grill” mode**

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and grilling.

Combination 1

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.

Combination 2

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.

- **“Menu Cooking” mode**

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 10 different menus.

- **Automatic defrost**

This operating mode is suitable for defrosting frozen food.

16.3 Information on microwave cookware

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ► Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.
- ► For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.
- ► Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.
- ► You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.
- ► Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

Cookware	Micro-wave	Grill	Combina-tion
Heat-resistant glass dishes	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass dishes	✘	✘	✘
Heat-resistant ceramic dishes	✓	✓	✓
Microwave-resistant plastic container	✓	✘	✘
Kitchen roll	✓	✘	✘
Metal sheet	✘	✓	✘
Metal rack	✘	✓	✘
Aluminium foil and container	✘	✓	✘

16.4 Opening / closing door

◆ Open door



Push the door opener to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.



HINWEIS Please note

► Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat to escape.

◆ Close doors



Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, the current cooking programme will be continued after pressing the button **Start/Quick Start**.

16.5 Activation after selecting the programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

16.6 Quick start



Utilise this function to programme the oven for comfortable cooking at 100% microwave performance.

Press the **Start/Quick start** button in quick sequence to set the cooking time. The maximum cooking time is 10 minutes.

The oven starts automatically after 2 seconds.



Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.7 De-activation:



In order to interrupt an ongoing cooking programme, you can proceed as follows:

- Pres the **Stop/End** button once. The cooking programme that is in use will be stopped.
- Open the door of the device. The cooking programme that is in use will be stopped.



HINWEIS Please note

► To continue the interrupted cooking program, press the button **Start/Quick start** after closing the door.



- To terminate the interrupted program, press the button **Stop/End** a second time.



HINWEIS Please note

Before beginning a different cooking process you must delete the display and reset the system by pressing the button **Stop/End.**

16.8 Setting the clock

To set the clock on the device, proceed as follows:



◆ **Activating setup mode**

Press the button **Time**.

Press the button once again to switch the oven from the 24 hour system to the 12 hour system.





◆ **Setting the hours**

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct hour is displayed.

Press the **Time** button to save the set hour.



◆ **Setting the minutes**

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct minute is displayed.

Press the **Time** button to save the set time.



16.9 Automatic Start / Timer

To set the automatic start on the device, proceed as follows:



◆ Setting a cooking program

Select a cooking programm and press the button **Timer.**



◆ Setting the hours

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct hour is displayed.



Press the **Timer.** button to save the set hour.



◆ Setting the minutes

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct minute is displayed.



◆ Starting the timer

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

16.10“Microwave” mode

With microwave cooking, you can adapt the power level and cooking time.



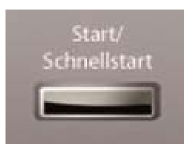
◆ Setting the power level

Select the power level you want by pressing the **Power** button until you reach the level you require (see following table).



◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

Button presses	Display	Watt	Power level	
1	P-HI	800	100%	High / cooking and broiling
2	P-80	640	80%	
3	P-60	480	60%	Medium high / Cooking of small quantities
4	P-40	320	40%	Medium / simmering
5	P-20	160	20%	Medium low / Defrost
6	P-00	0	0%	Low / Keeping warm

16.11 “Grill” mode

The “Grill” operating mode is especially suitable for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausage and chicken pieces.

HINWEIS **Please note**

The system selects the highest power level for the grill in this operating mode.



◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Grill”** by pressing the button **Grill** once.



◆ **Setting the cooking time**

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.12“Microwave and Grill” mode

This function allows you to employ combination microwave cooking and grilling with two different settings.

HINWEIS Please note

The system selects the highest power level for the grill in this operating mode.

16.12.1 “Combination 1”

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.



◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Combination 1”** by pressing the button **Microwave/Grill** once.



◆ **Setting the cooking time**

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

16.12.2 “Combination 2”

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.



◆ **Selecting the cooking programme**

Select the cooking programme **“Combination 2”** by pressing the button **Microwave/Grill** two times.

The remaining operation is identical with the operating mode **“Combination 1”** described above.

16.13 “Menu Cooking” mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 10 different menus. A list of possible programme is engraved on the operating panel. Please refer to the table on the next page for more detailed information.



◆ **Selecting the menu**

Turn the control dial **Time/Menu** clockwise to select the programme you require.

◆ **Setting the quantity / weight**



Select the quantity/weight you require by pressing the **Weight** button until you reach the level you require (see following table).



◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

Automatic menu		Note
Prog.	**Menu**	► The result of auto cook depends on factors such as the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you place the food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, please adjust the cooking time a little bit accordingly. ► For milk/coffee and potato, parameters on display are not weight but number of servings. ► For chicken, beef/mutton and steaks, the oven pauses and beeps during cooking to remind you to turn food over for uniform cooking.
1	Tea / Hot drinks (200 ml/cup)	
2	Rice (g)	
3	Spaghetti (g)	
4	Potatoe (each 230g)	
5	Reheat (g)	
6	Fish (g)	
7	Chicken (g)	
8	Meet beef/mutton	
9	Skewered meet (g)	
10	Automatic defrost	**See “Automatic defrost”**

16.13.1 “Automatic defrost” mode



You can gently defrost frozen food with the help of the **“Automatic defrost”** menu.

To set the defrost time, proceed as follows:



◆ Selecting the menu

Turn the control dial **Time/Menu** counter-clockwise to select the programme **“Automatic defrost” (10).**



◆ Setting the quantity / weight

Select the quantity/weight you require by pressing the **Weight** button until the weight will be displayed (100g-1.800g).



◆ Starting automatic defrost

After setting the defrost time, press the button **Start /Quick start**, to start automatic defrosting.

HINWEIS Please note

- ► Stop the oven occasionally to remove the unthawed frozen food or to separate it. If the frozen food has not been defrosted at the end of the estimated defrosting time, proceed as follows:
- ► Programme the oven in 100g increments, until the frozen food is completely defrosted.
- ► When using plastic containers out of the deep-freeze, the defrosting process should only last long enough to be able to remove the frozen food out of the container, after which it can be placed into a microwave-resistant container.

17 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

17.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ► Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

17.2 Cleaning

◆ Cooking chamber and inside of door

- Keep the cooking chamber of the oven clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth.
  If the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.
- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the microwaves to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the oven door, with a soft cloth. This may be the case if the device is used in an extremely damp environment and is normal.
- Smells can be removed from the oven by mixing a cup of water with the juice and the skin of a lemon, pouring this into a deep microwave-proof bowl and allowing it to cook in Microwave mode for five minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.
- After cleaning the interior space, leave the oven door open until the interior of the device is completely dry.

◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

HINWEIS Please note

► Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.

◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

◆ Rotating plate, rolling ring and metal rack

- The glass turntable and the metal rack must be removed and cleaned occasionally. Wash the plate and the rack in a warm soapy solution or in the dishwasher.
- The rolling ring should be cleaned regularly to prevent excessive noise development or a rotational malfunctions. The rolling ring can be washed in a mild soapy solution or in the dishwasher. Please remember to put the rolling ring back again properly after cleaning it.
- Wipe the bottom of the oven with a mild cleaning agent. If the floor of the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

18 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

18.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.

► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

18.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	▶ Close device door
	Power plug is not plugged in	▶ Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	▶ Activate fuse
The turntable turns jerkily.	Dirt between the turntable and the base of cooking camber	▶ Remove dirt
	Dirt on rolling ring	
	Cooking vessel too large	▶ Use different cooking vessel
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	▶ Re-set time and power level ▶ Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	▶ Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	▶ Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	▶ Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	▶ Re-set time

VORSICHT Attention

▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

19 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

20 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

21 Technical Data

Device	Microwave and Grill
Name	ECO25MG
Model	D90D25ESP-H3
Item No.:	3074
Mains data	230 V, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	1000 W (Grill)
	2-3 W (Standby)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (W x H x D):	485 x 280 x 405 mm
Cooking chamber dimensions (W x H x D):	315 x 200 x 345 mm
Oven capacity	25 litre
Even cooking	Rotating plate system
Net weight	16,6 kg

Mode d'emploi original

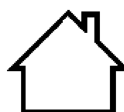
Micro-onde et grill

ECO25MG









N°. d'art. 3074

22 Mode d´emploi

22.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

22.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au micro-onde (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

22.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

22.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

22.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

23 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

23.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de

- décongeler
- réchauffer
- cuire
- griller
- réduire

des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

23.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ► L'appareil n'est pas prévu pour le séchage, le réchauffage ou échauffer des animaux vivants.
- ► Les thermomètres alimentaires ne sont pas prévus pour un usage avec le micro-onde.
- ► Ne pas utiliser la chambre de cuisson à des fins de conservation des aliments. Ne pas laisser de papiers, ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires dans la chambre de cuisson quand le four n'est pas utilisé.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.

23.3 Sources de danger

23.3.1 Dangers avec le micro-onde

⚠WARNUNG Attention

Les effets des micro-ondes sur le corps humains peuvent entraîner des blessures.

Pour éviter de subir les effets des micro-ondes, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec sa porte ouverte. Si l'interrupteur de sécurité est défectueux ou manipulé il se peut que vous soyez exposé directement aux micro-ondes.
- ► Ne pas disposer d'objet entre la face frontale du four et la porte et évitez le dépôt de salissures ou de restes de produits nettoyants sur les joints de l'appareil.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque :
  - – la porte de l'appareil est déformée
  - – les charnières de porte sont brisées
  - – sont présents des trous ou des fissures sur le carter, sur la porte ou sur les parois de la chambre de cuisson.
- ► Ne retirer aucun habillage de l'appareil.

23.3.2 Danger de brulures

⚠WARNUNG Attention

Les aliments réchauffés dans l'appareil ainsi que les instruments de cuisine utilisés et la surface de l'appareil peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- ► Lorsque vous grillez avec ou sans les micro-ondes, la chambre de cuisson, le corps de chauffage du grill et la porte de l'appareil sont très chauds !
- ► Mettez des gants isolants pour sortir ou entrer les plats à cuire ou à gratiner, ou pour manipuler dans la chambre de cuisson quand le grill est en marche ou était en marche peu de temps avant.
- ► Ne pas utiliser le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou le plat de cuisson et provoquer des brulures.

WARNUNG Attention

- Veuillez noter que l'appareil en mode à micro-ondes chauffe principalement les aliments et les liquides dans un récipient, mais pas le récipient lui-même.
  Malgré que le couvercle du récipient ne soit pas chaud, lorsqu'on retire le récipient de l'appareil et qu'on soulève le couvercle on s'expose à la même quantité de vapeur et de projections qu'avec une cuisson conventionnelle.
- Vérifiez toujours la température des choses cuites, particulièrement quand il s'agit **d'aliments ou de liquides pour bébé**. Il est recommandé de ne jamais ingurgiter des aliments ou des liquides qui sortent directement de l'appareil. Attendez quelques minutes et tournez les aliments ou liquides jusqu'à ce que la chaleur se répartisse régulièrement.
- Avec certains aliments il existe des risques de brulure par retard d'ébullition. Pour les aliments composés de graisse et d'eau, par exemple du bouillon, il faut attendre environ 30 à 60 secondes avant de les retirer de l'appareil. Le mélange a ainsi de se reposer. On évite une ébullition soudaine des aliments ou liquides en y introduisant une cuillère ou un bouillon-cube.
  Pour éviter le retard d'ébullition on peut aussi introduire une cuillère métallique dans le récipient avant la cuisson. Faire attention que la cuillère ne touche en aucun endroit les parois de l'appareil ou le grill, cela peut provoquer sinon des dégâts sur l'appareil.

23.3.3 Danger d'incendie

WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- Veuillez noter que pour cuire, réchauffer, ou décongeler avec l'appareil les délais sont souvent plus courts que sur une cuisinière ou dans le four.
  Des délais trop longs peuvent entraîner le dessèchement et éventuellement l'auto inflammation des aliments. Danger d'incendie !
  Danger d'incendie lors d'un séchage trop long de pain, petits pains, fleurs ou herbes.

WARNUNG Attention

- Ne pas réchauffer dans l'appareil des graines, noyaux de cerises, coussins remplis de gel ou des objets semblables. Ces objets peuvent s'enflammer même lorsque vous les sortez de l'appareil après les avoir réchauffés.
- Ne par échauffer de l'alcool à l'état non dilué.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables. Les récipients perdus en plastique doivent posséder les caractéristiques indiquées au point **«Indications sur la vaisselle pour micro-ondes»**.
- Si vous observez de la fumée, arrêtez l'appareil ou retirez le connecteur de la prise et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.

23.3.4 Danger d'explosion

WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne.

Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- Ne jamais échauffer des mets ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés.
- Sur les biberons retirez le capuchon d'obturation et la tétine.
- Pour cuire, ne pas utiliser des pots possédant des poignées creuses ou un couvercle à poignée où de l'humidité peut s'introduire, et dont l'humidité ne peut pas s'échapper.
- Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.
- Retirer les fermetures à fil torsadé des sachets en papier ou en plastique, afin d'éviter la création d'une surpression.

23.3.5 Dangers du courant électrique

GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

24 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

24.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.
- ► En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

24.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde ECO25MG est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde ECO25MG
- Anneau à roulettes
- Plateau tournant en verre
- Barbeque
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

- ► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

24.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirer la feuille de protection interne de la porte.
- Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.
- Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.
- Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

HINWEIS Remarque

► Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.

24.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

24.5 Mise en place

24.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour le four et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm des deux côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

24.5.2 Pour éviter le parasitage radio

L'appareil peut provoquer un parasitage de radios, télévisions ou des appareils semblables.

On peut éliminer ou réduire ce parasitage en observant les points suivants :

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

24.6 Montage des accessoires

HINWEIS Remarque

► L'appareil peut être utilisé avec le plateau tournant ou avec le plateau tournant et le barbecue.

24.6.1 Plateau tournant en verre

Monter le plateau tournant de la manière suivante :

- Disposer l'anneau à roulettes
- Disposer le plateau tournant de telle sorte que les rainures sous le plateau tournant s'encliquètent dans l'arbre d'entraînement.

HINWEIS Remarque

► En mode grill on peut ajouter en plus le barbecue, afin de griller les aliments régulièrement grâce à la rotation.

24.6.2 Barbecue

Disposez le barbecue sous le plateau tournant.

24.7 Raccordement électrique

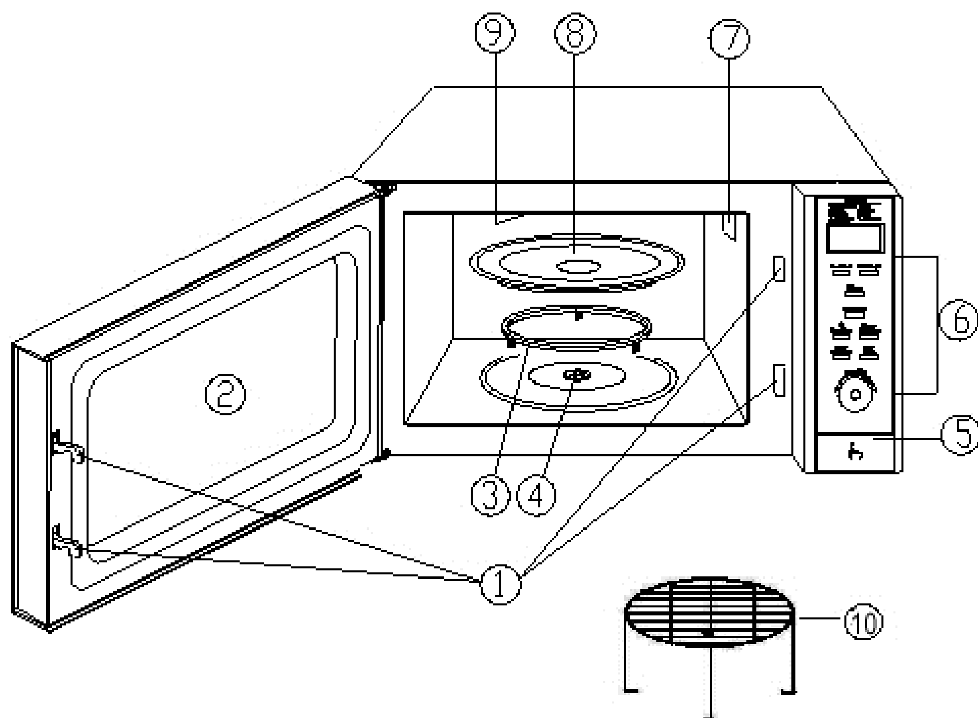
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

25 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

25.1 Vue d'ensemble



(1) Verrouillage de sécurité porte
(2) Fenêtre du four
(3) Anneau roulant
(4) Entraînement
(5) Ouvrir la porte
(6) Champ de commande
(7) Ouverture de ventilation (Ne retirez la feuille !)
(8) Plateau tournant
(9) Elément de grill
(10) Barbecue

25.2 Eléments de commande et d'affichage



1. **Champ d'affichage :** durée de cuisson, puissance, affichage de fonction et de délai actuel.
2. **Puissance:** presser pour sélectionner le niveau de puissance micro-onde.
3. **Temps :** appuyer pour régler l´heure
4. **Poids**: appuyer pour régler le poids des aliments à cuire.
5. **Grill:** appuyer pour régler le programme de grill.
6. **Micro-onde+grill:** appuyer pour sélectionner un des deux réglages de cuisson combinée.
7. **Démarrer / Minuterie :** Sélectionnez un programme de cuisson et laissez-le démarrer automatiquement à une heure plus tard.
8. **Démarrage/démarrage rapide:** appuyer pour démarrer le programme de cuisson ou pour régler le programme de cuisson rapide.
9. **Stop/fin:** appuyer pour arrêter le programme de cuisson (1x) ou pour effacer tous les réglages précédents avant le démarrage de la cuisson (2x).
10. **Temps/menu (sélecteur tournant):** tourner pour régler le temps de cuisson ou pour sélectionner le menu automatique.
11. **Ouvrir la porte :** Appuyer pour ouvrir la porte**.**

25.3 Signaux sonores

L'appareil confirme les messages reçus à l'aide des signaux sonores suivants :

- **Un bip :** l'appareil a accepté le réglage
- **Deux bips :** l'appareil n'a pas accepté la commande. Vérifier la commande demandée et répéter l'opération.
- **Trois bips :** fin de la cuisson.

25.4 Dispositifs de sécurité

25.4.1 Avertissements sur l'appareil



⚠VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !

En haut à l'arrière du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

► Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brulure !

► Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

25.4.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

⚠VORSICHT Prudence

Danger, micro-ondes !

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

► Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.

► Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

25.4.3 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une utilisation de l'appareil par les enfants sans surveillance.



◆ **Activer la sécurité enfant :**

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/fin**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'allume. A l'état verrouillé toutes les touches sont neutralisées.



◆ **Désactiver la sécurité enfant :**

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/fin**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'éteint. A l'état déverrouillé toutes les touches sont de nouveau actives.

25.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

26 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

26.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l´échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Disposer soigneusement les aliments. Disposer les morceaux les plus épais vers le bord du plat.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Le couvercle protège contre les projections et procure une cuisson/un échauffement plus réguliers.
- Pendant l'échauffement il est conseillé de retourner, désagréger ou de tourner plusieurs fois les aliments, afin d'obtenir une répartition régulière de la température.
- Les éventuels germes présents dans les aliments ne seront détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et par une durée suffisamment importante (> 10 min).
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- On peut cuire les œufs sans coquille dans le micro-onde uniquement après avoir piqué plusieurs fois le jaune. Le jaune d'œuf peut sinon éclater après la cuisson et répandre des projections.
- Après la moitié de la durée de temps de cuisson retourner et déplacer du centre vers les bords les mets comme les boulettes de viande.

26.2 Modes de fonctionnement

L'appareil peut être utilisé avec différents modes de fonctionnement. La liste ci-dessous donne un aperçu des différents modes possibles :

- **Mode «Micro-onde»**

Ce mode sert à l'échauffement normal des aliments.

- **Mode «Grill»**

Ce mode sert à rôtir et à gratiner les aliments.

- **Mode «Micro-onde et grill»**

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et à griller.

Combinaison 1

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et pendant 70 % en mode grill.

Combinaison 2

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et pendant 45 % en mode grill.

- **Mode «Menu cuisson»**

Ce mode permet de sélectionner le programme de cuisson parmi 10 menus différents.

- **Décongélation automatique**

Ce mode permet la décongélation d'aliments congelés.

26.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

Le matériaux de vaisselle idéal pour micro-onde doit être perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie des ondes de pénétrer dans le récipient pour échauffer les aliments.

Dans le choix de la vaisselle idéale pour micro-onde veuillez observer les conseils suivants :

- ► Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.
- ► Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.
- ► Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.
- ► On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles conte un échauffement trop important. Ne pas utiliser trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.
- ► Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).

Le tableau suivant est une référence pour l'utilisation de la vaisselle de cuisson adaptée :

Vaisselle	Micro-onde	Grill	Combi-naison
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	✘	✘	✘
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓
Plastique résistant aux micro-ondes	✓	✘	✘
Papier de cuisine	✓	✘	✘
Tôle métallique	✘	✓	✘
Plat métallique	✘	✓	✘
Barquettes et feuilles d'aluminium	✘	✓	✘

26.4 Ouvrir et fermer la porte



◆ **Ouvrir la porte**

Pour ouvrir la porte de l'appareil apuyer l´ouvrir la porte. Si l'appareil était en marche, le programme de cuisson actuel sera interrompu.



HINWEIS Remarque

► Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans le four afin que la chaleur accumulée puisse s'échapper.



◆ **Fermer la porte**

Fermer jusqu'à entendre le clic du verrouillage. Si un programme de cuisson avait été interrompu par l'ouverture de la porte, il pourra être continué en pressant la touche **Démarrage/démarrage rapide**.

26.5 Mise en route après sélection d'un programme



Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

26.6 Démarrage rapide

Utiliser cette fonction pour programmer le four pour une cuisson confortable avec une puissance micro-onde à 100 %.



Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** à répétitions rapides afin de régler la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale est de 10 minutes.

Le four démarre automatiquement après deux secondes.

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.7 Arrêt



Pour interrompre le programme de cuisson en cours, on peut opérer comme suit :

- Exercer une pression unique sur la touche **Stop/fin**. Le programme en cours sera stoppé.
- Ouvrir la porte de l'appareil. Le programme en cours sera stoppé.



HINWEIS Remarque

► Pour continuer le programme de cuisson interrompu, presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** après avoir refermé la porte.



- Pour arrêter le programme interrompu, presser à nouveau la touche **Stop/fin**.



HINWEIS Remarque

Avant le début d'un autre programme de cuisson il faut effacer l'affichage et remettre le système à zéro en pressant la touche **Stop/fin**.

26.8 Réglage de la montre



Pour régler la montre de l'appareil procéder comme suit :

◆ **Activer le mode de réglage**



Presser la touche **Temps**.

Pour changer le système d'affichage de 24h à 12h, il faut presser la touche de nouveau.



◆ **Réglage des heures**

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre d'heures correct.

Presser la touche **Temps** afin de mémoriser l'heure réglée.



◆ **Réglage des minutes**

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre de minutes correct.



Presser la touche **Temps** afin de mémoriser l'heure réglée.

26.9 Réglage de la minuterie



Pour régler la minuterie de l'appareil procéder comme suit :

◆ Réglage de la programme de cuisson

Sélectionner une programme de cuisson et appuyer la touche **Minuterie**.



◆ Réglage des heures

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre d'heures correct.



Presser la touche **Minuterie** afin de mémoriser l'heure réglée.



◆ Réglage des minutes

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre de minutes correct.



◆ Démarrer la minuterie

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

26.10 Mode «micro-onde»

Pour la cuisson au micro-onde on peut régler le niveau de puissance et la durée de cuisson.



◆ Réglage du niveau de puissance

Sélectionner le niveau de puissance souhaité en pressant à répétition la touche **Puissance** (voir tableau ci-dessous).



◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

Nb. pressions sur la touche	Affichage	Watts	Puissance	
1	P-HI	800	100 %	Elevée
2	P-80	640	80 %	
3	P-60	480	60 %	Mi-élevée
4	P-40	320	40 %	Moyenne
5	P-20	160	20 %	Mi-faible Décongeler
6	P-00	0	0 %	Faible

26.11 Mode «Grill»

Le mode «Grill» est particulièrement adapté pour des tranches de viande fines, steaks, côtelettes, kébabs, saucisses et morceaux de poulet.

HINWEIS Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill.



◆ Sélection du programme de cuisson

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Grill»**, presser une fois la touche **Grill**.



◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.12 Mode «Micro-onde et grill»

Cette fonction permet de combiner la cuisson aux micro-ondes et au grill avec deux réglages différents.

HINWEIS Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill.

26.12.1 «Combinaison 1»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et 70 % en mode grill.



◆ **Sélection du programme de cuisson**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 1»**, presser un fois la touche **Mikro-onde/Grill**.



◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

26.12.2 «Combinaison 2»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et 45 % en mode grill.



◆ **Sélection du programme de cuisson**

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 2»**, presser deux fois la touche **Mikro-onde/Grill**.

La suite des opérations est identique à celle précisée dans le mode **«Combinaison 1“**

26.13 Mode «Menu cuisson»

Dans ce mode de cuisson on peut sélectionner le programme parmi 10 menus différents. La liste des programmes est indiquée sur le champ de commande. Pour plus de renseignement consulter le tableau de la page suivante.



◆ Sélection du menu

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** à droite afin de sélectionner le programme souhaité.



◆ Réglage de la quantité / du poids

Sélectionner le nombre d'unités à cuire ou le poids en tapant à répétition la touche P**oids** (voir tableau).



◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

<table>
<tr><th colspan="2">Menu automatique</th><th></th></tr>
<tr><th>Prog.</th><th>Menu</th><td rowspan="10">1. Le résultat de cuisson automatique dépend de facteurs tels que la forme et la taille de la nourriture, vos préférences personnelles quant à la cuisson de certains aliments et même la façon dont vous arrive de placer des aliments dans le four. Si vous trouvez le résultat en tout cas pas assez satisfaisant, s'il vous plaît ajuster le temps de cuisson un peu en conséquence.
2. Pour le lait / café et de pommes de terre, les paramètres sont sur l'écran mais le nombre de poids n'est pas de portions.
3. Dans certains menus (7-9) l'appareil s'arrête à la moitié du temps de cuisson afin de pouvoir tourner les aliments pour qu'ils soient cuits régulièrement. Ensuite il faut presser le sélecteur tournant (touche Démarrage/démarrage rapide), pour poursuivre la cuisson</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Thé/boissons chaudes (tasse de 200 ml)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Riz (g)</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Spaghetti (g)</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Pommes de terre (à 230g)</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Réchauffer</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Poisson (g)</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Poulet (g)</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Viande mouton / boeuf (g)</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Dégivrage (g)</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Décongélation automatique</td><td>Voir 26.12.1 «Décongélation automatique»</td></tr>
</table>

26.13.1 Mode «Décongélation automatique»



Le menu **«Décongélation automatique»** permet de décongeler avec précaution les aliments congelés.

Pour régler le temps de décongélation procéder comme suit :



◆ **Sélection du menu**

Pour sélectionner le programme **Décongélation automatique»** (10) tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** vers la gauche.



◆ **Réglage de la quantité / du poids**

Sélectionner le nombre d'unités à cuire ou le poids en tapant à répétition la touche P**oids** (100g-1.800g).



◆ **Démarrer la décongélation automatique**

Après avoir régler la durée de décongélation presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer la décongélation.

HINWEIS Remarque

- ► De temps à autre arrêter l'appareil pour sortir ou séparer les aliments décongelés. Si les aliments ne sont pas décongelés après la durée estimée,
- ► programmer l'appareil par étapes de 100g jusqu'à ce que les aliments soient complètement décongelés.
- ► Si l'on utilise des récipients en plastique sortant du congélateur, la décongélation devrait durer jusqu'à ce qu'il soit possible de sortir les aliments du récipient pour les mettre ensuite dans un récipient adapté pour le micro-onde.

27 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Le four doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

27.2 Nettoyage

◆ Chambre du four et intérieur de la porte

- Maintenir la chambre du four propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois du four.
  Quand le four est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.
- Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et permettre ainsi des fuites de micro-ondes.
- Essuyer la vapeur qui s'est déposée sur la porte du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela peut se produire quand l'appareil est utilisé dans un environnement humide, et c'est tout à fait normal.
- On peut éliminer les odeurs désagréables dans le four en y déposant un saladier adapté au micro-onde contenant de l'eau à laquelle on a mélangé le jus et la peau d'un citron, et en cuisant cinq minutes en mode micro-onde. Sécher ensuite le four à fond à l'aide d'un chiffon doux.
- Après le nettoyage de l'intérieur du four laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

◆ Face frontale de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

HINWEIS Remarque

► Laisser la porte du four ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

◆ Habillage externe

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Les surfaces en inox peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyant pour inox habituel.

◆ **Plateau tournant, anneau roulant et barbecue**

- Il faut de temps en temps retirer la plaque de verre et la nettoyer. Nettoyer cette plaque à l'aide d'une solution d'eau chaude et de savon ou dans le lave-vaisselle.
- Il faudrait aussi nettoyer régulièrement l'anneau roulant afin de prévenir le développement de bruits trop importants ou une entrave au mouvement de rotation.
  L'anneau roulant peut être lavé dans solution de savon doux ou dans le lave-vaisselle. Après le nettoyage faire attention de bien remettre en place correctement l'anneau roulant.
- Nettoyer le fond du four à l'aide d'un nettoyant doux. En cas d'encrassement important on peut utiliser un produit nettoyant non agressif.

28 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

28.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.

► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

28.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte du four pas fermée	► Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	► Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	► Enclencher le fusible
Le plateau tournant	Salissures entre le plateau	► Eliminer les salissures

tourne par à-coups.	tournant et le fond du four	
	Salissures sur l'anneau roulant	
	Récipient trop grand	► Utiliser un autre récipient
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	► Régler de nouveau le temps ou la puissance ► Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	► Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.	Aliments recouverts de feuille d'aluminium	► Retirer la feuille d'aluminium
	Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four	► Observer les indications sur la vaisselle à utiliser
L'heure de l'affichage n'est pas correcte.	Panne de courant	► Nouveau réglage de l'heure

VORSICHT Prudence

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

29 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

30 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

31 Caractéristiques techniques

Appareil	Four à micro-ondes et grill
Nom	ECO25MG
Modèle	D90D25ESP-H3
N°. d'article	3074
Données de raccordement	230 V, 50 Hz
Puissance consommée	1400 W (micro-onde)
	1000 W (grill)
	2-3 W (à l'arrêt)
Puissance de sortie des micro-ondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (l/h/p)	483 x 281 x 386 mm
Dimensions du four (l/h/p)	340 x 220 x 344 mm
Capacité du four	25 litres
Cuisson régulière	Système à plateau tournant
Poids net	14,5 kg

Istruzioni d’uso originali

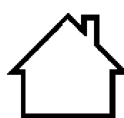
Microonde et grill ECO25MG











Articolo-N. 3074

32 Istruzioni d´uso

32.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

32.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

32.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

32.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

32.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La caso Deutschland Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

33 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell’utilizzo dell’apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

33.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l’utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- scongelare
- riscaldare
- cuocere
- grigliare
- addensare

prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall’apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l’apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d’uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ► L'apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ► Termometri per alimentari non sono adatte per il funzionamento in un forno a microonde.
- ► Non utilizzi il vano di cottura come deposito. Non lasci prodotti di carta, utensili da cucina o prodotti alimentari nel vano cottura, quando il forno non viene utilizzato.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

33.2 Fonti di pericolo

33.2.1 Pericolo dovuto a microonde

⚠WARNUNG Avviso

L’effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

- ► Non fare mai funzionare l’apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.
- ► Non piazzi oggetti tra la parte frontale del forno e la porta del forno ed eviti, che si depositi dello sporco o resti di detersivo sulle superfici di tenuta dell’apparecchio.
- ► Non utilizzi l’apparecchio, quando:
  - – la porta dell'apparecchio è piegata
  - – le cerniere della porta sono allentate
  - – vi sono fori o spaccature visibili sull’involucro, sulla porta o sulle pareti del vano cottura.
- ► Non tolga le coperture dall’apparecchio.

33.2.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all’interno dell’apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell’apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ► mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!
- ► Indossi dei guanti da forno per introdurre o estrarre alimenti da dorare o da cuocere, o nel maneggiare all'interno del vano cottura, quando la griglia è accesa ossia quando era accesa poco prima.
- ► Non utilizzi il forno per fare delle fritture. Dell’olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.

WARNUNG Avviso

- Osservi che con il funzionamento a microonde nell'apparecchio vengano riscaldati cibi e liquidi all'interno di un contenitore e non lo stesso contenitore.
  Anche se il contenitore non è caldo, viene prodotta la stessa quantità di vapore e di spruzzi, quando si toglie il coperchio, che si presenta durante una procedura di cottura convenzionale.
- Controlli sempre la temperatura del prodotto cotto, in particolare, quando riscalda prodotti **alimentari o liquidi per neonati**. Si consiglia di non assumere mai prodotti alimentari o liquidi, che provengono direttamente dall'apparecchio. Attenda alcuni minuti e mischi i prodotti alimentari o il liquido, fino a quando il calore si è distribuito in modo uniforme.
- Con determinati prodotti alimentari, sussiste il pericolo di ustioni dovuto ad un ritardo di ebollizione. Con prodotti alimentari, che sono composti da una miscela di grasso ed acqua, per esempio brodo, attenda circa tra i 30 ed i 60 secondi, prima di estrarre il prodotto alimentare dall'apparecchio. La miscela può depositarsi in questa maniera. In questo modo evita una repentina ebollizione, quando si immerge un cucchiaio nel prodotto alimentare o nel liquido o se si aggiunge un dado.
  Per evitare un ritardo di ebollizione, potrà anche mettere un cucchiaio di metallo nel recipiente, prima della cottura. A tal proposito presti attenzione, che il cucchiaio non tocchi in nessun punto le pareti dell'apparecchio o della griglia, visto, che ciò può provocare danni sull'apparecchio.

33.2.3 Pericolo d'incendio

WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- Tenga presente, che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con l'apparecchio sono spesso molto più brevi che su una piastra o nel forno tradizionale.
  Tempi d'accensione eccessivi fanno sì che il prodotto si asciughi e che si accenda per autocombustione. Sussiste il pericolo d'incendio!
  Anche un tempo di asciugatura eccessivo del pane, di panini, fiori, erbe comporta pericolo d'incendio.

WARNUNG Avviso

- Non riscaldare cuscini imbottiti di semi, semi di ciliege o gel e cose simili.
  Queste cose possono incendiarsi anche quando vengono estratti dall'apparecchio dopo il riscaldamento.
- Non scaldi dell'alcool non diluito.
- Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.
  Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto **"indicazioni sulle stoviglie per microonde"**.
- Quando individua del fumo spenga l'apparecchio o tolga la spina e tenga la porta chiusa, per soffocare la fiamma.
- Non utilizzi mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.

33.2.4 Pericolo d'esplosione

WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori o in bottiglie chiuse.
- Tolga coperchi o tettarelle dai biberon.
- Non utilizzi stoviglie con elementi cavi e tappi, nei cui spazi cavi possa entrare dell'umidità, se tali spazi cavi non vengono sufficientemente aerati.
- Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.
- Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.

33.2.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica



Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell’apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell’apparecchio.

34 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

34.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell’apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ► Materiali d’imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ► A causa dell’elevato peso dell’apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

34.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde ECO25MG viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde ECO25MG
- Anello rotante
- Piatto rotante in vetro
- Griglia
- Istruzioni d’uso

HINWEIS Indicazione

- ► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ► Segnali immediatamente al spedizioniere, all’assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

34.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Apra la porta dell’apparecchio e tolga la pellicola protettiva interna della porta.
- Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
- Tolga la pellicola protettiva blu sull’apparecchio.

HINWEIS Indicazione

► Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.

34.4 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

34.5 Posizionamento

34.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L’apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L’apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 20 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 5 cm su entrambi i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell’apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

34.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell’apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l’apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l’apparecchio e per l’apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un’antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

34.6 Montaggio degli accessori

HINWEIS Indicazione

► Il funzionamento dell'apparecchio è possibile con il piatto rotante in vetro o con il piatto rotante in vetro et griglia.

► Impiegare la teglia da forno solo con il funzionamento griglia.

34.6.1 Piatto rotante in vetro

Montare il piatto rotante in vetro come segue:

- Inserire l'anello rotante
- Posizionare il piatto rotante in vetro in modo tale, che le scanalature sotto di esso entrino nella trasmissione del movimento.

HINWEIS Indicazione

► Nel funzionamento griglia, la griglia potrà essere utilizzata anche per grigliare omogeneamente il cibo da grigliare, grazie alla rotazione.

34.6.2 Griglia

Inserire la griglia.

34.7 Connessione elettrica

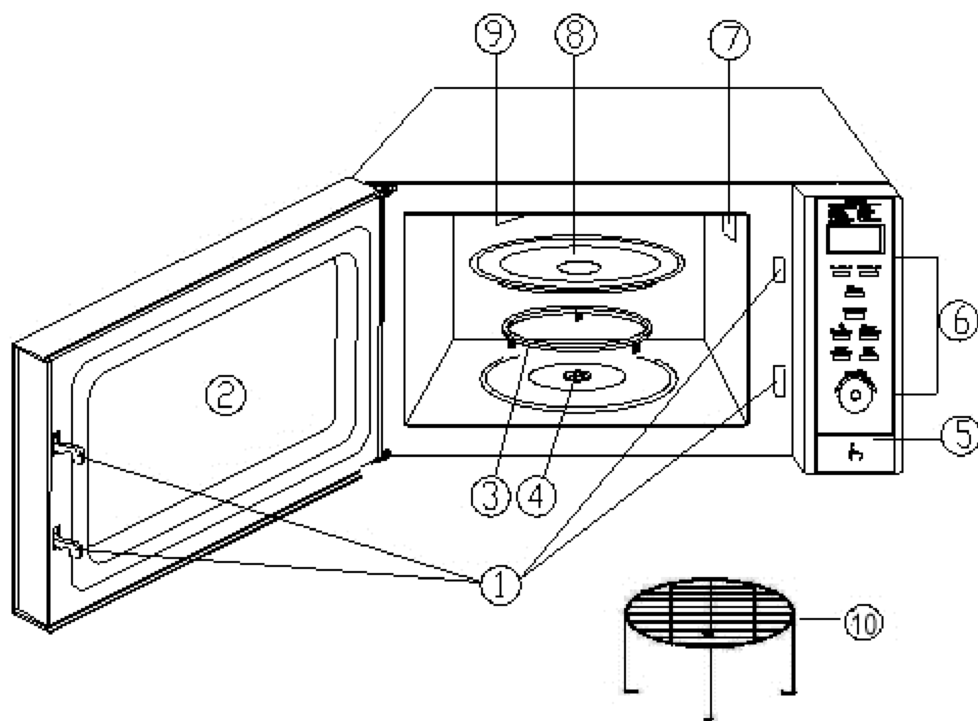
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

35 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

35.1 Panoramica complessiva



(1) Chiusura porta di sicurezza

(2) Finestra del forno

(3) Anello rotante

(4) Trasmissione del movimento

(5) Aprire la porta

(6) Comandi

(7) Apertura aerazione forno (Non tolga il adesivo!)

(8) Piatto rotante in vetro

(9) Elemento griglia

(10)Griglia

35.2 Comandi e display



1. **Campo display:** Vengono indicati tempo di cottura, rendimento, indicazione funzione e tempo attuale.

2. **Potenza:** Premere per la scelta della potenza del microonde.

3. **Tempo:** Premere per l´impostazione dell´orologie

4. **Peso:** Premere per l'impostazione del peso del preparato da cuocere.

Griglia: Per l'impostazione la programma di griglia.

6. **Microonde + Griglia:** Premere per scegliere una delle due impostazioni per la cottura combinata.

7. **Avvio / Timer**: Selezionare un programma di cucina e lasciare che per l'avvio automatico, un'ora più tardi (**timer)**

8. **Start/Start rapido:** Premere per l'avvio del programma di cottura o per impostare l'avvio rapido del programma di cottura.

9. **Stop/Fine:** Premere per arrestare il programma di cottura (1x) e per cancellare tutte le impostazioni effettuate prima di avviare la procedura di cottura (2x).

10. **Tempo/Menu (regolatore rotante):** Ruotare per l'impostazione del tempo di cottura o per la scelta del menu automatico.

11. **Aprire la porta**: Prema il tasto aprire la porta, per aprire la porta dell'apparecchio.

35.3 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suono** di segnalazione: L'apparecchio ha accettato l'inserimento

- Due suoni di segnalazione: L'apparecchio non ha accettato l'inserimento. Controllare l'inserimento e ritentare.

- Tre **suoni di segnalazione:** La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.

35.4 Impostazioni di sicurezza

35.4.1 Segnalazione d'avviso sull’apparecchio



⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell’involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L’apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

► Non toccare la superficie calda dell’apparecchio. Pericolo di ustioni!

► Non appoggi o posizioni oggetti sull’apparecchio.

35.4.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell’apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto a microonde!

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

► Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.

► Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

35.4.3 Sicura per bambini

La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.



◆ **Attivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Fine** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni. In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.



◆ **Disattivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Fine** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si spegne il display funzioni. In condizione sbloccata, tutti i tasti sono nuovamente stati attivati.

35.5 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

36 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

36.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzi le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.
- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un'elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

36.2 Modalità di funzionamento

L’apparecchio può essere fatto funzionare in diverse modalità di funzionamento. La seguente lista visualizza le possibili modalità di funzionamento dell’apparecchio:

- **Modalità di funzionamento, “microonde”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad un riscaldamento normale del preparato da cuocere.

- **Modalità di funzionamento, “griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad arrostire e a gratinare del preparato da cuocere.

- **Modalità di funzionamento “microonde e griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la griglia.

Combinazione 1

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

Combinazione 2

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

- **Modalità di funzionamento, “menu cottura”**

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 10 diversi menu.

- **Scongelamento automatico**

Questa modalità di funzionamento è adatta allo scongelamento di preparato da cuocere surgelato.

36.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all’energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

- ► Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.
- ► Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.
- ► Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.
- ► Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.
- ► Non utilizzi carta stagnola nell’utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie	**Microonde**	**Griglia**	**Combinazione**
Stoviglie di vetro, resistenti al calore	✓	✓	✓
Stoviglie di vetro non resistenti al calore	✘	✘	✘
Stoviglie di ceramica, resistenti al calore	✓	✓	✓
Contenitori in materiale plastico adatto al microonde	✓	✘	✘
Carta da cucina	✓	✘	✘
Teglia metallica	✘	✓	✘
Supporto metallico	✘	✓	✘
Foglio e contenitore in alluminio	✘	✓	✘

36.4 Aprire/Chiudere la porta



◆ **Aprire la porta**

Prema il tasto **aprire la porta**, per aprire la porta dell’apparecchio. Se l’apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.



HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato.



◆ **Chiudere la porta**

Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall’apertura della porta, il programma di cottura attuale continua, quando si preme il tasto **Start/Start rapido**.

36.5 Accensione dopo la selezione del programma



Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver il tasto **Start/Start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

36.6 Start rapido



Utilizzi questa funzione per programmare il forno per una cottura confortevole, con un funzionamento microonde al 100%.

Prema **Start/Start rapido** in rapida successione, per impostare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è di 10 minuti.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi.

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.7 Spegnimento



Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:

- Prema una volta il tasto **Stop/Fine**. Il programma in corso viene arrestato.
- Apra la porta dell'apparecchio. Il programma in corso viene arrestato.



HINWEIS Indicazione

► Per continuare il programma di cottura interrotto, prema il tasto **Start/Start rapido** dopo aver chiuso la porta.



- Per terminare il programma interrotto, prema una seconda volta il tasto **Stop/Fine**.



HINWEIS Indicazione

Prima della fine di un'altra procedura di cottura, dovrà cancellare ciò che c'è sul display e resettare il sistema, premendo il tasto **Stop/Fine**

36.8 Impostazione dell'orologio

Per impostare l'orologio dell'apparecchio, proceda come segue:



◆ **Attivare la modalità impostazione**

Tenga il tasto **Tempo**.

Riprema il tasto, per commutare il forno dal sistema 24 ore al sistema 12 ore.



◆ **Impostazione delle ore**

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando sarà visualizzata l'ora corretta.



Prema il tasto **Tempo**, per memorizzare l'ora impostata.



◆ **Impostazione dei minuti**

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando saranno visualizzati i minuti corretti.



Prema il tasto **Tempo**, per memorizzare l'ora impostata.

36.9 Impostazione dell timer

Per impostare timer dell’apparecchio, proceda come segue:



◆ Impostazione il programa d cottura

Selezioni il programma di cottura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Avvio / Timer.**



◆ Impostazione delle ore

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando sarà visualizzata l'ora corretta.



Prema il tasto **Avvio / Timer**, per memorizzare l’ora impostata.



◆ Impostazione dei minuti

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando saranno visualizzati i minuti corretti.



◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver il tasto **Start/start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

36.10 Modalità di funzionamento, “microonde”

Nella cottura microonde potrà adattare il livello di potenza ed il tempo di cottura.



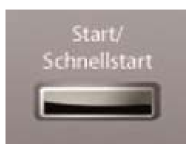
◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza** (veda la tabella in basso).



◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ Avviare il programma di cottura

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver il tasto **Start/start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

<table>
<tr><th>Pressioni tasto</th><th>Display</th><th colspan="3">Potenza</th></tr>
<tr><td>1</td><td>P-HI</td><td>100 %</td><td>800 Watt</td><td rowspan="2">Elevata</td></tr>
<tr><td>2</td><td>P-80</td><td>80 %</td><td>640 Watt</td></tr>
<tr><td>3</td><td>P-60</td><td>60 %</td><td>480 Watt</td><td>Medio alta</td></tr>
<tr><td>4</td><td>P-40</td><td>40 %</td><td>320 Watt</td><td>Media</td></tr>
<tr><td>5</td><td>P-20</td><td>20 %</td><td>160 Watt</td><td>Medio bassa/Scongelamento</td></tr>
<tr><td>6</td><td>P-00</td><td>0 %</td><td>0 Watt</td><td>Bassa</td></tr>
</table>

36.11 Modalità di funzionamento, “griglia”

La modalità di funzionamento “griglia” si adatta in particolare per fettine sottili di carne, bistecche, kebab, salsicce e pezzi di pollo.

HINWEIS Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.



◆ Selezione del programma di cottura

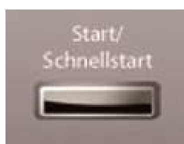
Selezioni il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **Griglia**.



◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

◆ Avviare il programma di cottura



Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver il tasto **Start/start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.12 Modalità di funzionamento “microonde e griglia”

Questa funzione Le permette di impostare una cottura con una combinazione tra microonde e griglia con due impostazioni differenti.

HINWEIS Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

36.12.1 "Combinazione 1"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.



◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 1**”, premendo una volta il tasto **Microonde/Griglia**.



◆ **Impostazione del tempo di cottura**

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver il tasto **Start/start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

36.12.2 "Combinazione 2"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.



◆ **Selezione del programma di cottura**

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 2**”, premendo due volte il tasto **Microonde/Griglia**.

Il restante funzionamento è identico alla modalità di funzionamento “**Combinazione 1**“ descritto in alto.

36.13 Modalità di funzionamento, “menu cottura”

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 13 diversi menu. Una lista dei possibili programmi è stampata sui comandi. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.



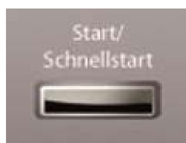
◆ **Selezione del menu**

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso orario, per selezionare il programma desiderato.



◆ **Impostazione della quantità / del peso**

Selezioni la quantità desiderata di unità di servizio oppure il peso, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Peso** (veda la tabella).



◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver il tasto **Start/start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Automenu		
Prog.	**Menu**	► Il risultato di cuocere auto dipende da fattori quali la forma e le dimensioni del cibo, la vostra preferenza personale per il grado di cottura di alcuni alimenti e anche quanto bene vi capita di disporre gli alimenti nel forno. Se si trova il risultato ad ogni modo non del tutto soddisfacente, regolare il tempo di cottura un po 'di conseguenza. ► Per il latte / caffè e patate, i parametri sono in mostra, ma non il numero di porzioni di peso. ► In alcuni menu (7-9), l’apparecchio si ferma a metà cottura, affinché possa rimestare adeguatamente il composto da cuocere e affinché venga cotto in modo omogeneo. Di seguito prema il selettore sull’apparecchio (tasto **Start/start rapido**), per continuare con il funzionamento.
1	Tè/bevande calde (tazza da 200 ml)	
2	Riso (g)	
3	Spaghetti (g)	
4	Di Patate (ogni 230g)	
5	Riscaldamento	
6	Pecse (g)	
7	Pollo (g)	
8	Incontra manzo / montone (g)	
9	Spiedini di soddisfare (g)	
10	Scongelamento automatico	**Veda “Scongelamento automatico”**

36.14Modalità di funzionamento, “Scongelamento automatico”



Con l’ausilio del menu “**Scongelamento automatico**” potrà scongelare delicatamente preparati per la cottura surgelati.

Proceda come segue per l’impostazione del tempo di scongelamento:



◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma “**Scongelamento automatico**” (10).



◆ Impostazione della quantità / del peso

Selezioni la quantità desiderata di unità di servizio oppure il peso, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Peso**

(100g – 1.800g).



◆ Avviare lo scongelamento automatico

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver il tasto **Start/start rapido**, per avviare il tempo di scongelamento.

HINWEIS Indicazione

- ► Fermi di tanto in tanto il forno, per estrarre del composto scongelato o per dividerlo. Se il composto surgelato non si è scongelato nel tempo di scongelamento stimato.
- ► Programmi il forno in passi da 100g, fino a quando il bene surgelato è completamente scongelato.
- ► Con l’utilizzo di contenitori in plastica, provenienti dal freezer, la procedura di scongelamento dovrebbe durare giusto il tempo che ci vuole per poter estrarre il composto dal contenitore, per inserirlo in un contenitore adatto al microonde.

37 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

37.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► Il forno dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il forno non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ► Spenga il forno prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- ► Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

37.2 La pulizia

◆ Vano cottura ed interno porta

- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.
  In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.
- Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l’effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e che possano fuoriuscire microonde.
- Passi un panno morbido sul vapore, che si è depositato sulla porta del forno. Ciò può essere necessario, quando l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente molto umido, ed è normale.
- Odori possono essere eliminati dal forno, mischiando una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone, versando il tutto in un contenitore adatto al microonde e riscaldandolo per cinque minuti in modalità microonde. Di seguito passi accuratamente un panno asciutto e morbido.
- Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l’apparecchio non si sia asciugato all’interno.

◆ Parte frontale dell’apparecchio e comandi

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

◆ Involucro esterno

- Pulire la superficie esterna dell’apparecchio con un panno umido.
- Le superfici in acciaio Inox possono essere curate con un prodotto comunemente commercializzato per la cura dell'acciaio INOX.

◆ Piatto, anello rotanti e griglia

- Il piatto di vetro deve essere estratto e lavato di tanto in tanto. Lavi il piatto in una soluzione calda a base di sapone o nella lavastoviglie.
- L’anello rotante va regolarmente pulito, per evitare che si producano rumori eccessivi o che si verifichino malfunzionamenti nel movimento rotatorio.
  L’anello rotante può essere lavato con una delicata soluzione a base di sapone o nella lavastoviglie. Si ricordi di reinserire adeguatamente l'anello rotante dopo la pulizia.
- Passi un panno con del detersivo delicato sul fondo del forno. In caso di un elevato grado di sporcizia del fondo del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

38 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

38.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

38.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	► Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	► Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	► Attivare l'interruttore di sicurezza
Il piatto rotante si muove a strappi	Sporcizia tra il piatto rotante ed il fondo del vano di cottura	► Rimuovere la sporcizia
	Sporcizia sull'anello rotante	
	Contenitore troppo grande	► Utilizzare un altro contenitore
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	► Reimpostare il tempo e la potenza ► Ripetere la procedura
L'apparecchio funziona, l'illuminazione del vano cottura invece no	L'illuminazione del vano cottura è difettosa.	► Far riparare l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.

Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	▶ Togliere la carta stagnola
	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	▶ Osservare le indicazioni sulle stoviglie
L'ora sul display è errata.	Interruzione della corrente	▶ Impostare nuovamente l'ora

VORSICHT Attenzione

- ▶ Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

39 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

40 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell’apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l’apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l’apparecchio (sempre con scontrino d’acquisto!).

41 Dati tecnici

Apparecchio	Microonde e griglia
Nome	ECO25MG
Modello	D90D25ESP-H3
N. articolo	3074
Dati connessione	230 V, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	1000 W (Griglia)
	2-3 W (Standby)
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/L/P)	485 x 280 x 405 mm
Misure vano cottura (A/L/P)	315 x 200 x 345 mm
Capacità del forno	25 litri
Cottura omogenea	Sistema a piatto rotante
Peso netto	16,6 lg

Manual del usuario

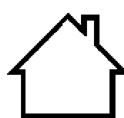
Microondas y grill

ECO25MG









Ref. 3074

42 Manual del usuario

42.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

42.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del microondas (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

42.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo del aparato.

42.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

42.5 Derechos de autor (copyright)

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

43Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

43.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para

- Descongelar
- Calentar
- Cocer
- Asar a la parrilla
- Gratinar
- Hornear
- Cocinar al vapor

alimentos y bebidas. Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto

► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

43.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.

► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.

► Las personas con discapacidad física, mental o motriz sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.

► Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.

► No pulse ninguna de las funciones del aparato estando éste vacío. El aparato puede sufrir daños.

► El aparato no debe utilizarse para secar, calentar o dar calor a animales vivos.

► Los termómetros culinarios no son aptos para el uso en modo microondas.

► No utilice el espacio de cocción como medio de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del espacio de cocción, cuando no tenga previsto utilizar el aparato.

► Las reparaciones solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante. Una reparación indebida podría causar daños al usuario.

► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.

► Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

43.3 Fuentes de peligro

43.3.1 Peligro por microondas

WARNUNG Advertencia

El efecto de las ondas microondas sobre el cuerpo humano puede causar lesiones.

Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar exponerse usted o exponer a otras personas a las microondas:

- ► Nunca use el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad está defectuoso o manipulado existe el riesgo de exposición directa a las microondas.
- ► No coloque objetos entre el frontal del aparato y la puerta y evite la acumulación de suciedad o de restos de detergente en las juntas del aparato.
- ► No utilice el aparato, si:
- – La puerta está abombada
- – Las bisagras de la puerta están sueltas
- – La carcasa presenta agujeros o fisuras visibles en la puerta o las paredes del espacio de cocción.
- ► No retire las tapas del aparato.

43.3.2 Peligro de quemaduras

WARNUNG Advertencia

Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ► Al asar a la parrilla con o sin modo microondas, el espacio de cocción, el cuerpo calefactor del grill y la puerta del aparato se calientan mucho.
- ► Póngase los guantes de cocina al insertar o retirar los alimentos que desea dorar o gratinar, así como al manipular alimentos en el espacio de cocción, cuando el grill está encendido o poco antes de estarlo.
- ► No utilice el microondas para freír. El aceite caliente puede dañar los componentes del aparato y la vajilla y causar quemaduras.

WARNUNG **Advertencia**

- Tenga presente que en el aparato en modo microondas, los alimentos y líquidos se calientan principalmente en un recipiente, aunque no se calienta el propio recipiente. Aunque la tapa de un recipiente no esté caliente, si la retira del aparato se generará la misma cantidad de vapor y se producirán las mismas salpicaduras que en un proceso de cocción convencional.
- Compruebe siempre la temperatura de los alimentos, en particular, cuando caliente **alimentos o líquidos para bebés**. Se recomienda no tomar alimentos o líquidos directamente del aparato. Espere durante algunos minutos y remueva los alimentos o líquidos, hasta que el calor se haya distribuido uniformemente.
- Para determinados alimentos existe peligro de quemaduras por retardo de ebullición. En los alimentos que contengan una mezcla de grasa y agua, p.ej. caldo, espere de 30 a 60 segundos antes de retirar los alimentos del aparato. De este modo, la mezcla podrá reposar. Así evitará la ebullición repentina al introducir una cuchara en el alimento o el líquido o añadir un cubito de caldo.
- Para evitar el retardo de ebullición puede colocar también una cuchara de metal en el recipiente antes de dejarlo reposar. Evite que la cuchara toque las paredes del aparato o del grill, ya que puede dañar el aparato.

43.3.3 Peligro de incendio

WARNUNG **Advertencia**

El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio

- Tenga presente que los tiempos de cocción, calentamiento y descongelado son con frecuencia notablemente más cortos que al utilizar la cocina o el horno. Los períodos de conexión demasiado elevados resecan el alimento y, posiblemente, causan su inflamación. Existe peligro de incendio. También existe peligro de incendio si el pan, panecillos, flores o finas hierbas se secan durante demasiado tiempo.
- No calentar pipas, pepitas de cereza o almohadillas rellenas de gel o similares en el aparato.
- Estos objetos pueden inflamarse, incluso si los retira tras calentarlos en el aparato.

- No caliente alcohol en estado no diluido.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras calienta o cuece alimentos en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales inflamables. Los recipientes desechables de plástico deben presentar las propiedades que se indican en el apartado **"Consejos sobre la vajilla para microondas"**.
- Si percibe la presencia de humo, apague el aparato o desconecte el enchufe de la toma de alimentación y mantenga la puerta cerrada, con el fin de extinguir las llamas.
- Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar materiales inflamables.

43.3.4 Peligro de explosión

⚠WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- Nunca caliente alimentos o líquidos en recipientes cerrados o botellas.
- En los biberones, retire las tapas de cierre y tetinas.
- Para cocinar no debe utilizar vajilla con asas huecas o tapas con asa tipo botón, en cuyos espacios huecos pueda penetrar la humedad, si estos espacios huecos no están suficientemente ventilados.
- No caliente huevos en el interior de su cáscara ni caliente huevos duros enteros en el aparato, ya que al finalizar el proceso en microondas podrían explotar.
- Retire los cierres de alambre de bolsas de papel o de plástico para evitar que se genere sobrepresión.

43.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

44 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

44.1 Instrucciones de seguridad

WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- ► Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

44.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El microondas y grill ECO25MG incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Microondas ECO25MG
- Anillo deslizante
- Plato giratorio de cristal
- Parrilla de grill
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- ► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

44.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato realice los siguientes pasos:

- Saque el aparato de la caja y retire el material de embalaje.
- Abra la puerta del aparato y retire la lámina de protección interior de la puerta.
- Saque los accesorios del interior del aparato y retire el material de embalaje.
- Retire las tiras adhesivas de seguridad de la parte inferior del espacio de cocción.
- Extraiga la lámina de protección azul del aparato.

HINWEIS Nota

► Retire la lámina de protección azul sólo justo antes de colocar el aparato en el lugar de utilización, a fin de evitar arañazos y acumulación de suciedad.

44.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

44.5 Colocación

44.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el microondas y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en él.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 20 cm de espacio libre sobre el microondas, 10 cm por detrás y 5 cm a ambos lados.
- No tape las aperturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

44.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.

Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

- Limpie la puerta y las juntas del aparato.
- Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.
- Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.
- Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

44.6 Colocación de los accesorios

HINWEIS Nota

► El aparato puede funcionar con plato giratorio de cristal o plato giratorio de cristal como parrilla de grill.

44.6.1 Plato giratorio de cristal

Coloque el plato giratorio de cristal del siguiente modo:

- Coloque el anillo de deslizamiento
- Utilice el plato giratorio de cristal de forma que las ranuras de la parte inferior del plato queden enclavadas en el eje de accionamiento.

HINWEIS Nota

► En modo grill, la parrilla de grill puede colocarse adicionalmente para asar uniformemente el alimento.

44.6.2 Parrilla de grill

Colocar la parrilla del grill sobre el plato giratorio de cristal.

44.7 Conexión eléctrica

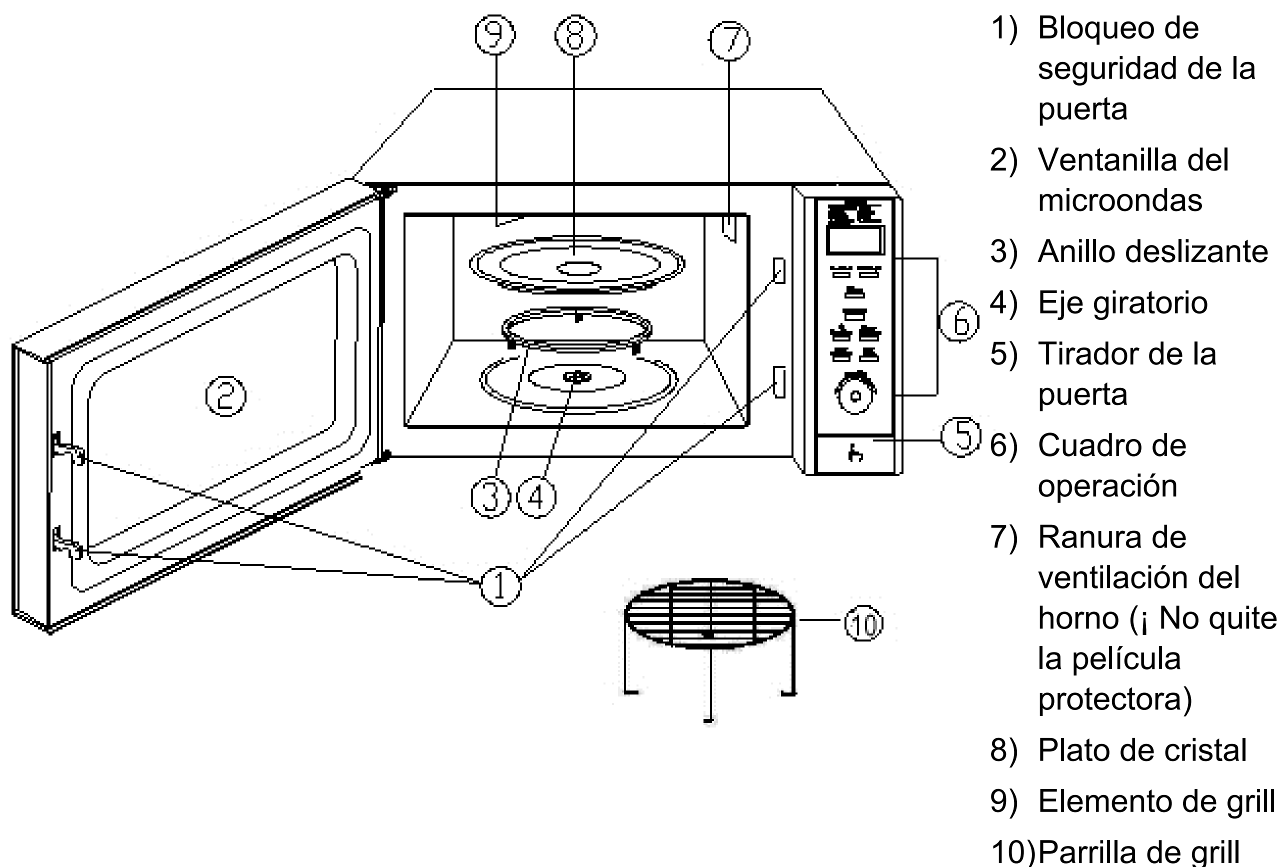
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el aparato ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

45 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

45.1 Descripción general



1) Bloqueo de seguridad de la puerta
2) Ventanilla del microondas
3) Anillo deslizante
4) Eje giratorio
5) Tirador de la puerta
6) Cuadro de operación
7) Ranura de ventilación del horno (¡ No quite la película protectora)
8) Plato de cristal
9) Elemento de grill
10) Parrilla de grill

45.2 Mandos e indicadores



1. **Pantalla de indicación:** Tiempo de cocción, potencia, indicación de funcionamiento y hora actual.
2. **Potencia**: Presionar para seleccionar la potencia del microondas
3. **Tiempo:** Presionar para ajustar el reloj
4. **Peso**: Presionar para ajustar el peso del alimento.
5. **Grill:** Presionar para ajustar un programa de grill.
6. **Microondas/Grill**: Para ajustar un programa de cocción combinado (microondas y grill).
7. **Inicio / Timer:** Seleccione un programa de cocina y deje que se inicie automáticamente a una hora más tarde (temporizador)
8. **Start/Schnellstart:** Presionar para iniciar el proceso de cocción o ajustar un programa de cocción de arranque rápido.
9. **Stop/End:** Presionar 1 vez para detener el programa de cocción o 2 veces para borrar todos los ajustes realizados hasta el momento antes de iniciar el proceso de cocción.
10. **Tiempo/Menú (selector giratorio)** Girar para ajustar el tiempo de cocción o seleccionar el menú automático.
11. **Abrir puerta**: Pulse la tecla “abrir puerta” para abrir la puerta del aparato

45.3 Señales acústicas

El aparato emite en respuesta las siguientes señales acústicas:

- **Un pitido:** El aparato ha aceptado el ajuste realizado.
- **Dos pitidos:** El aparato no ha aceptado el ajuste realizado. Compruebe el ajuste e inténtelo de nuevo.
- **Tres pitidos:** Se ha alcanzado el fin del tiempo de cocción

45.4 Dispositivos de seguridad

45.4.1 Advertencias en el aparato



⚠VORSICHT Precaución

Peligro por superficies calientes

La parte superior trasera de la carcasa presenta una advertencia de peligro por superficies calientes. El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

- ► No toque la superficie caliente del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- ► No coloque ni pose objetos sobre el aparato

45.4.2 Bloqueo de puerta

En el bloqueo de la puerta del aparato hay un interruptor de seguridad integrado que evita el funcionamiento del aparato con la puerta abierta.

⚠VORSICHT Precaución

Peligro por microondas

Si el dispositivo de seguridad está defectuoso o si se ha manipulado, no se exponga usted ni a otras personas a la radiación directa de las microondas.

- ► No utilice el aparato si el interruptor de seguridad está defectuoso.
- ► No desactive este dispositivo de seguridad.

45.4.3 Bloqueo para niños

El bloqueo para niños evita el uso accidental del aparato por niños.

◆ **Activación del bloqueo para niños:**



Pulse el botón **Stop/End** durante tres segundos, hasta que escuche una señal acústica y se ilumine un indicador de funcionamiento. Cuando el bloqueo está activado, el resto de los botones estarán desactivados.

◆ **Desactivación del bloqueo para niños:**



Pulse el botón **Stop/End** durante tres segundos, hasta que escuche una señal acústica y se apague un indicador de funcionamiento. Cuando el bloqueo está desactivado, el resto de los botones vuelven a activarse.

45.5 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

46 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

⚠WARNUNG Advertencia

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

46.1 Principios de cocción con microondas

- La potencia y el tiempo necesarios para la cocción/el calentamiento del alimento depende, entre otros motivos, de la temperatura de salida, de la cantidad y del tipo y características del propio alimento. Utilice el tiempo de cocción más corto especificado y alargue el proceso de cocción según sea necesario.
- Coloque el alimento adecuadamente. Las partes más densas o espesas del alimento deben colocarse en el borde exterior de la fuente.
- Cubra el alimento durante el cocinado. Incline la tapa para evitar salpicaduras y procure una cocción/calentamiento uniforme.
- Durante el calentamiento debería remover o voltear el alimento varias veces, para obtener una distribución de la temperatura uniforme.
- Los posibles gérmenes presentes en los alimentos sólo morirán al alcanzar una temperatura suficientemente alta (> 70 °C) y ser calentados durante un tiempo suficiente (> 10 min).
- Los alimentos con piel firme o cáscara, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas deben pincharse varias veces o hacer finos cortes en ellos para que el vapor que se forma pueda disiparse y no exploten.
- Los huevos sin cáscara sólo pueden cocerse en el microondas si la yema del huevo se ha pinchado varias

veces. De lo contrario, la yema podría salpicar a alta presión tras la cocción.

- En el caso de platos, como las albóndigas de carne, hacia la mitad de la cocción deben removerse de arriba abajo y desde el centro hacia el borde exterior.

46.2 Modos de funcionamiento

El aparato puede utilizarse en distintos modos de funcionamiento. La siguiente lista indica los posibles modos de funcionamiento del aparato:

◆ Modo ”microondas“

Este modo de funcionamiento sirve para calentar alimentos.

◆ Modo ”grill“

Este modo de funcionamiento sirve para asar o gratinar alimentos.

◆ Modo ”microondas y grill“

Este modo de funcionamiento sirve para cocer al microondas y asar al grill simultáneamente.

Combinación 1

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 30 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 70 % en modo de preparación al grill.

Combinación 2

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 55 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 45 % en modo de preparación al grill.

◆ Modo “menú cocción“

En este modo de funcionamiento es posible seleccionar el programa de cocción a partir de 10 menús distintos.

◆ Descongelado automático

Este modo de funcionamiento sirve para descongelar alimentos congelados.

46.3 Consejos sobre la vajilla para microondas

El material ideal de la vajilla de microondas es permeable a las microondas y permite que la energía penetre a través del recipiente y caliente el alimento.

Observe las siguientes instrucciones al seleccionar la vajilla adecuada:

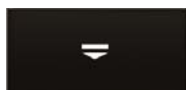
- ► Las microondas no pueden penetrar el metal. Por este motivo, los utensilios de metal y vajilla con adornos metálicos no deben utilizarse.
- ► Al preparar alimentos en microondas no debe utilizar productos de papel reciclado, ya que podrían contener pequeños fragmentos de metal que podrían generar chispas y/o fuego.
- ► Utilice una vajilla redonda u ovalada, en lugar de cuadrada o rectangular, ya que el alimento tiende a sobrecalentarse en las esquinas.
- ► Las tiras finas de papel de aluminio pueden utilizarse para proteger las zonas sensibles y evitar su sobrecalentamiento. No utilice demasiado papel y mantenga una distancia aproximada de 2,5 cm. entre la lámina de papel y las paredes del recipiente de cocción.
- ► No utilice papel de aluminio cuando en modo microondas o combinaciones con modo microondas (consulte la tabla).

La siguiente tabla sirve de referencia para elegir la vajilla de cocción correcta:

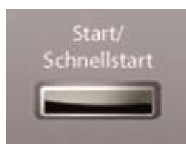
Vajilla de cocción	Microondas	Grill	Microondas /Grill
Vajilla de cristal termoresistente	✓	✓	✓
Vajilla de cristal no termoresistente	✘	✘	✘
Vajilla de cerámica termoresistente	✓	✓	✓
Recipiente de plástico para microondas	✓	✘	✘
Papel de cocina	✓	✘	✘
Chapa de metal	✘	✓	✘
Bastidor de metal	✘	✓	✘
Lámina y recipiente de aluminio	✘	✓	✘

46.4 Abrir/cerrar la puerta

◆ **Abrir la puerta**



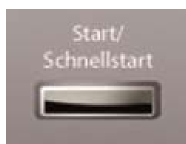
Pulse la tecla “abrir puerta” para abrir la puerta del aparato. Si el aparato estuviera funcionando, el programa de cocción se interrumpiría



HINWEIS Nota

► Deje la puerta abierta un momento, antes de introducir la mano en el interior del aparato, hasta que el calor acumulado se disipe.

◆ **Cerrar la puerta**



Cierre la puerta utilizando el asa, hasta que la puerta se cierre haciendo clic. Si un programa de cocción en marcha se interrumpe al abrir la puerta, el programa de cocción actual se reanudará tras pulsar el botón **Start/Schnellstart**.

46.5 Encender tras elegir programa



Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Start/Schnellstart** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado.

46.6 Arranque rápido

Esta función sirve para programar el horno para una cocción cómoda al 100% de potencia de microondas.



Presione **Start/Schnellstart** en secuencia rápida para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 10 minutos. El horno arranca automáticamente dos segundos después.

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán cuatro pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**.

46.7 Apagar

Para interrumpir un programa de cocción en curso siga los pasos que se describen a continuación:



- Pulse el botón **Stop/End** una vez. Se detendrá el programa de cocción en curso.
- Abra la puerta del aparato. Se detendrá el programa de cocción en curso.



HINWEIS Nota

► Para reanudar el programa de cocción interrumpido, pulse después de cerrar la puerta el botón **Start/Schnellstart.**



- Para finalizar el programa interrumpido, pulse el botón **Stop/End** una segunda vez.



HINWEIS

► Antes de iniciar otro proceso de cocción debe borrar el mensaje que aparece en pantalla y restaurar el sistema pulsando el botón **Stop/End.**

46.8 Ajuste del reloj

Para ajustar el reloj del aparato, proceda de la siguiente forma.



◆ **Desactivación del modo de ajuste**

Mantenga el botón **Tiempo**. Pulse el botón nuevamente para cambiar el reloj del modo 24 horas al de 12 horas o viceversa.



◆ **Ajuste de las horas**

Gire el selector giratorio **Hora/Menú**, hasta que se muestre la hora correcta.



Pulse el botón **Tiempo** para guardar la hora ajustada.



◆ **Ajuste de los minutos**

Gire el selector giratorio **Hora/Menú**, hasta que se muestre la indicación de minutos correcta.

Pulse el botón **Tiempo** para guardar el tiempo ajustado.



46.9 Ajuste del inicio / timer

Para ajustar el timer del aparato, proceda de la siguiente forma.



◆ Desactivación la programa de coción



Seleccione la programa de coción et pulse el botón **Inicio**

◆ Ajuste de las horas



Gire el selector giratorio **Hora/Menú**, hasta que se muestre la hora correcta.

Pulse el botón **Inicio** para guardar la hora ajustada.



◆ Ajuste de los minutos

Gire el selector giratorio **Hora/Menú**, hasta que se muestre la indicación de minutos correcta.



Pulse el botón **Inicio** para guardar el tiempo ajustado.

◆ Inicio



Después de ajustar, pulse el botón **Start/Schnellstart** para iniciar el descongelado rápido

46.10Modo "microondas"

Al realizar la cocción por microondas puede adaptar el nivel de potencia y el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.



◆ Ajuste del nivel de potencia

Seleccione la potencia deseada pulsando el botón **potencia** el número de veces necesario (véase la siguiente tabla).



◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción girando el selector giratorio **Tiempo/Menú**.



◆ Arranque del programa de cocción

Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Start/Schnellstart** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado

◆ Fin del programa de cocción

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán cuatro pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje END [FIN].

Nº de pulsaciones	Indicación	Potencia			Aplicación
1	P-HI	100 %	800 Watt	alta	Cocer y calentar rápidamente
2	P-80	80 %	640 Watt		Cocer y calentar suavemente
3	P-60	60 %	480 Watt	Media-alta	Calentar pequeñas cantidades y alimentos delicados
4	P-40	40 %	320 Watt	media	Cocer a fuego lento
5	P-20	20 %	160 Watt	Media-baja/descongelado	Descongelar alimentos delicados
6	P-00	0 %	0 Watt	baja	Mantener caliente

46.11 Modo "grill"

El modo “grill” es adecuado, sobre todo, para filetes finos, chuletones, chuletas, pinchos morunos, salchichas y piezas de pollo. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

HINWEIS **Nota**

Este sistema selecciona en este modo de funcionamiento la máxima potencia para el grill.



◆ **Selección del programa de cocción**

Seleccione el programa de cocción ”**grill“** pulsando el botón **Grill** una vez.



◆ **Ajuste del tiempo de cocción**

Ajuste el tiempo de cocción girando el selector giratorio **Tiempo/Menú.**

◆ **Arranque del programa de cocción**



Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Start/Schnellstart** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado.

◆ **Fin del programa de cocción**

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán cuatro pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**.

46.12 Tabla con tiempos para cocinar al grill alimentos frescos

Alimento/plato	Cantidad	Grill	Tiempo [min]
Productos cárnicos*)			
2 filetes de ternera, rojos	400 g	Grill	10
2 filetes de ternera, al punto	400 g	Grill	14
2 filetes de ternera, bien hechos	400 g	Grill	15-18
2 filetes de lomo de cerdo	350 g	Grill	14
2 chuletas	400 g	Grill	14

Alimento/plato	Cantidad	Grill	Tiempo [min]
2 filetes de ternera	300 g	Grill	14
4 chuletas de cordero	600 g	Grill	10
4 salchichas barbacoa	400 g	Grill	15-18
2 rodajas de paté	400 g	Grill	14
4 pinchos morunos	800 g	Combinación 2	14
Aves			
2 muslos de pollo	350 g	Combinación 1	10
Pollo cortado a la mitad	1000 g	Combinación 1	15-18
2 pechugas de pato	600 g	Combinación 1	15
Pescado			
Pescado entero	400 g	Combinación 2	15-18
Soufflé de pescado	700 g	Combinación 1	20-25
Tostadas			
4 tostadas de pan blanco	200 g	Grill	6
2 tostadas de pan integral	200 g	Grill	5
Bocadillos/tostas	1000 g	Combinación 2	8
Soufflés y gratinados			
Patatas gratinadas	750 g	Grill	18-20
Verdura gratinada	1000 g	Combinación 1	15-20
Lasaña	750 g	Combinación 1	20-25
Soufflé de quark	1000 g	Grill	25-30
Precocinados ultracongelados			
Canelones	450 g	Grill	18-20
Lasaña	450 g	Grill	20-25

46.13 Modo "microondas y grill“

Esta función permite ajustar un programa combinado de cocción en microondas y al grill, con dos ajustes distintos. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

HINWEIS Nota

Este sistema selecciona en este modo de funcionamiento la máxima potencia para el grill.

46.13.1 " Combinación 1"

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 30 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 70 % en modo de preparación al grill.



◆ **Selección del programa de cocción**

Seleccione el programa de cocción ”**combinación 1“** pulsando el botón **microondas/grill** una vez.



◆ **Ajuste del tiempo de cocción**

Ajuste el tiempo de cocción girando el selector giratorio **Tiempo/Menú.**



◆ **Arranque del programa de cocción**

Tras efectuar la selección de programa, pulse el botón **Start/Schnellstart** en el aparato para iniciar el programa de cocción ajustado**.**

◆ **Fin del programa de cocción**

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán cuatro pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**.

46.13.2 " Combinación 2"

En ese modo de funcionamiento, el aparato funciona un 55 % del tiempo de cocción en modo microondas y un 45 % en modo de preparación al grill.



◆ **Selección del programa de cocción**

Seleccione el programa de cocción ”**combinación 2“** pulsando el botón **microondas/grill** dos veces.

El resto de los pasos de operación es idéntico al modo **”combinación 1“**

46.14 Tabla con tiempos para calentar platos precocinados

Estos parámetros son válidos para la potencia de microondas 1 (100%)

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo	Cubrir
Líquidos			
Agua, 1 taza	150 g	0,5 – 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	5 – 7	no
Café, 1 taza	150 g	0,5 – 1	no
Leche, 1 taza	150 g	0,5 – 1	no
Alimentos sólidos			
Filete con patatas	450 g	2,5 – 3,5	si
y verdura			
Carne gobernada con pasta	450 g	2 – 2,5	si
Albóndigas de carne con salsa	450 g	2,5 – 3,5	si
Carne			
Filete empanado	200 g	1 – 2	no
Albóndigas, 4 unidades	500 g	3 – 4	no
Asado	250 g	2 – 3	no
Aves			
½ pollo	450 g	3,5 – 5	no
Guiso de pollo	400 g	3 – 4,5	si
Verduras			
1 ración	150 g	1,5 – 2	si
2 raciones	300 g	3 – 4,5	si
Guarnición			
Pasta, arroz, 1 ración	150 g	1 – 2	si
2 raciones	300 g	2,5 – 3,5	si
Patatas	500 g	3 – 4	si

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo	Cubrir
Sopas/salsas			
Caldo claro, 1 plato	250 g	1 – 1,5	si
Sopa con tropezones	250 g	1,5 – 2	si
Salsa	250 g	1 – 2	si

Estos parámetros son válidos para la potencia de microondas 4 (70%)

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo	Cubrir
Alimentación para bebés			
Leche	100 ml	0,5 – 1	no
Papilla	200 g	1 – 1,5	no

46.15 Tabla con tiempos de cocinado de alimentos frescos en microondas

Tenga presente el ajuste del microondas (nivel de potencia)

Alimento/plato	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo	Cubrir
Carne,				
vaca, cerdo o	500 g	**1 (100%)**	10 – 12	sí
Ternera en pieza	750 g	**1 (100%)**	12 – 15	sí
Filete de carne de cerdo	500 g	**1 (100%)**	12 – 14	sí
Rollo de carne	500 g	**1 (100%)**	13 – 15	sí
Salchicha vienesa (fina)	200 g	**2 (80%)**	2 – 3	sí
Salchicha gruesa	200 g	**2 (80%)**	2 – 3	sí
Aves				
Pollo entero	1000 g	**1 (100%)**	13 – 15	sí
Pollo troceado	250 g	**1 (100%)**	4 – 5	sí
Pescado				
Trucha	300 g	**1 (100%)**	5 – 6	sí
Filetes de pescado	300 g	**1 (100%)**	3 – 4	sí

Verdura				
Berenjena	500 g	**1 (100%)**	7 – 10	sí
Coliflor	500 g	**1 (100%)**	8 – 11	sí
Achicoria	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	sí
Guisantes	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	sí
Hinojo	500 g	**1 (100%)**	8 – 7	sí
Habas verdes	300 g	**1 (100%)**	13 – 15	sí
Patatas	500 g	**1 (100%)**	9 – 12	sí
Brócoli	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	sí
Colinabo	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	sí
Puerro	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	sí
Mazorcas de maíz	250 g	**1 (100%)**	7 – 9	sí
Zanahorias	500 g	**1 (100%)**	8 – 10	sí
Pimiento	500 g	**1 (100%)**	6 – 9	sí
Espárrago	300 g	**1 (100%)**	7 – 10	sí
Tomate	500 g	**1 (100%)**	6 – 7	sí
Calabacín	500 g	**1 (100%)**	9 – 10	sí
Fruta				
Compota de manzana-pera	500 g	**1 (100%)**	5 – 8	sí
Compota de ciruela	250 g	**1 (100%)**	4 – 6	no
Compota de ruibarbo	250 g	**1 (100%)**	5 – 8	sí
Manzana asada	500 g	**1 (100%)**	7 – 9	sí

46.16 Tabla con tiempos de cocción al microondas de alimentos ultracongelados

Estos parámetros son válidos para la potencia de microondas 1 (100%)

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo	Cubrir
Productos cárnicos*)			
Carne con salsa	400 g	10 – 12	sí
Guiso de carne en trozos	500 g	10 – 15	sí

Rollo de carne de ternera	150 g	7 – 8	sí
Aves*)			
Fricasé de pollo	250 g	6 – 7	sí
Sopa de pollo	200 g	5 – 6	sí
Pescado			
Filete de pescado	300 g	7 – 8	sí
Filete de pescado	400 g	8 – 9	Sí
Alimento/plato	**Cantidad**	**Tiempo**	**Cubrir**
Verdura			
Conserva de col roja con manzana en vinagre	450 g	14 – 16	sí
Espinaca en hoja suelta	300 g	11 – 13	sí
Coliflor	200 g	7 – 9	sí
Judías verdes	200 g	8 – 10	sí
Brócoli	300 g	8 – 9	sí
Guisantes	300 g	7 – 8	sí
Colinabo	300 g	13 – 15	sí
Puerro	200 g	10 – 11	sí
Maíz	200 g	4 – 6	sí
Zanahorias	200 g	5 – 6	sí
Col roja	300 g	7 – 8	sí
Espinacas	450 g	12 – 13	sí
	600 g	15 – 17	sí
Sopas/Guisos*)			
Guiso	500 g	13 – 15	sí
Sopa con tropezones	300 g	7 – 8	sí
Crema	500 g	13 – 15	sí

46.17 Modo "menú cocción"

En este modo de funcionamiento es posible seleccionar el programa de cocción a partir de 10 menús distintos. En el cuadro de operación se muestra una lista de los programas disponibles. Para más información, consulte la tabla de la página siguiente.

Selección del menú



Gire el selector giratorio **Tiempo/Menú** hacia la izquierda para seleccionar el programa deseado.

◆ Ajuste de la cantidad / del peso



Seleccione el número deseado de servicios o el peso, pulsando el botón **Peso** el número de veces necesario (consulte la tabla).

◆ Arranque del programa de cocción



Después de realizar la selección de programa, pulse el botón **Start/Schnellstart** para iniciar el programa de cocción ajustado.

◆ Fin del programa de cocción

Una vez finalizado el tiempo de cocción se emitirán cuatro pitidos y en la pantalla se mostrará el mensaje **END [FIN]**

<table>
<tr><th colspan="2">Programación de menú</th><th></th></tr>
<tr><th>Prog.</th><th>Menú</th><td rowspan="10">► El resultado de la coción automática depende de factores tales como la forma y el tamaño de los alimentos, sus preferencias personales en cuanto a la cocción de ciertos alimentos e incluso qué tan bien le sucede a colocar los alimentos en el horno. Si encuentra que el resultado en cualquier caso, no del todo satisfactoria, por favor, ajuste el tiempo de cocción un poco en consecuencia.
► Para la leche / café y papa, los parámetros están en exhibición, pero no el número de porciones de peso.
► En algunos menús (7-9), el aparato se detiene hacia la mitad del tiempo de cocción para poder remover el alimento y que éste se cueza uniformemente.
► A continuación, pulse el botón Start/Schnellstart, para reanudar el funcionamiento.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Té/bebida caliente (200 ml/taza)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Arroz (g)</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Spaghetti (g)</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Papa (cada 230g)</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Calentamiento</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Los peces (g)</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Pollo (g)</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Cumplir con carne (g)</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Brochetas de cumplir (g)</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Descongelado</td><td>Consulte el apartado 5.16.1 “Sistema de descongelado automático“</td></tr>
</table>

46.17.1 Modo "descongelado automático"



Con ayuda del menú ”Descongelado automático“ puede descongelar los alimentos suavemente.

Para ajustar el tiempo de descongelado, siga los pasos que se indican a continuación:



◆ Selección del menú

Gire el selector giratorio **Tiempo/Menú** hacia la derecha para seleccionar el programa **”Descongelado automático” (10)** (se reconoce por las dos estrellitas situadas en la parte inferior izquierda de la pantalla).



◆ Ajuste de la cantidad / del peso

Seleccione el número deseado de servicios o el peso, pulsando el botón **Peso** el número de veces necesario.



En este caso no se mostrará ningún código numérico de programa en la pantalla. En lugar de ello se mostrarán directamente los niveles en gramos (de 100 gr. a 1.800 gr.).

◆ Inicio del descongelado automático

Después de ajustar el tiempo de descongelado, pulse el botón **Start/Schnellstart** para iniciar el descongelado rápido

HINWEIS Nota

- ► Apague el aparato de vez en cuando para retirar o reservar los alimentos descongelados, en caso de que el alimento no se haya descongelado una vez transcurrido el tiempo de descongelado estimado.
- ► Programe el aparato en pasos de 100gr., hasta que el alimento congelado se haya descongelado por completo.
- ► Si se utilizan recipientes de plástico del congelador, sólo debería descongelarse el alimento fuera del recipiente; el alimento puede depositarse en un recipiente apto para microondas.

47 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

47.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un microondas que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacerlo peligrar , además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ► Antes de limpiar el microondas debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ► El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato enfríe.
- ► Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ► Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ► No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

47.2 Limpieza

◆ Espacio de cocción y cara interior de la puerta

- Mantenga limpio el espacio de cocción del microondas. Limpie las paredes del espacio de cocción de salpicaduras de alimentos utilizando un trapo húmedo. Si la suciedad del aparato es importante puede utilizarse un limpiador suave.
- Limpie la puerta, las ventanas y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar las salpicaduras y partículas de alimentos. Los restos acumulados en la junta de la puerta pueden impedir el correcto cierre de la puerta y la fuga de microondas.
- Limpie el vapor acumulado en la puerta del microondas utilizando un trapo suave. Esto puede suceder si el aparato se utiliza en un entorno muy húmedo y se considera normal.
- Los olores del aparato se eliminan mezclando una taza de agua con el zumo y la piel de un limón, vertiéndolos en un recipiente apto para microondas y dejándolo cocer durante cinco minutos en modo microondas. A continuación, limpie el horno a fondo utilizando un trapo suave.
- Después de la limpieza del interior ,abra la puerta del microondas, hasta que el aparato esté seco en su interior.

◆ Frente del aparato y cuadro de mando

- Limpie el frente del aparato y el cuadro de mando utilizando un trapo suave húmedo.
- Evite que el cuadro de mando se moje. Para limpiar el aparato utilice un trapo suave húmedo.

HINWEIS Nota

► Deje la puerta del microondas abierta para evitar el encendido accidental del aparato.

◆ **Carcasa exterior**

- El exterior del aparato debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Las superficies de acero inoxidable pueden conservarse con un limpiador normal para acero inoxidable.

◆ **Plato giratorio, anillo deslizante y parrilla del grill**

- El plato de cristal y la parrilla del grill deben retirarse de vez en cuando y limpiarse. Lave el plato y la parrilla del grill en una solución jabonosa caliente o en el lavavajillas.
- El anillo deslizante debe limpiarse periódicamente para evitar la sobreintensidad de ruido o un fallo en el movimiento giratorio. El anillo deslizante puede lavarse en una solución jabonosa suave o en el lavavajillas. No olvide volver a insertar el anillo deslizante correctamente después de la limpieza.
- Limpie la base del microondas con un limpiador suave. Si la suciedad de la base del aparato es acusada puede utilizarse un limpiador suave.

48 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

48.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.

► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

48.2 Causas y resolución de fallos

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallo	Posible causa	Solución
No es posible activar el programa seleccionado.	La puerta del aparato está abierta	▶ Cierre la puerta del aparato.
	El enchufe no está conectado.	▶ Conecte el enchufe a la toma de alimentación eléctrica
	El fusible no está conectado	▶ Conecte el fusible
El plato giratorio gira en la dirección incorrecta	Suciedad entre el plato giratorio y la base del espacio de cocción	▶ Limpie la suciedad
	Suciedad en el anillo de deslizamiento	
	Recipiente demasiado grande	▶ Utilice otro recipiente
La comida no descongela, se calienta o se cocina una vez transcurrido el tiempo ajustado	El tiempo o el nivel de potencia es incorrecto.	▶ Ajuste de nuevo el tiempo y el nivel de potencia ▶ Repita el proceso
El aparato funciona, pero la iluminación del espacio de cocción no funciona.	Iluminación del espacio de cocción defectuosa	▶ Avise al servicio técnico para que repare la iluminación del espacio de cocción
Durante el modo microondas se escuchan sonidos anómalos.	Los alimentos están cubiertos con lámina de aluminio.	▶ Retire la lamina de aluminio.
	La vajilla de cocción contiene metal y se forman chispas en el espacio de cocción.	▶ Tenga presentes las instrucciones de la vajilla.
La hora/el tiempo que figura en la pantalla indicadora no es correcto.	Corte de alimentación	▶ Ajuste de nuevo el tiempo

VORSICHT Precaución

▶ Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

49 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

50 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los daños a la vista deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

CASO Germany

Delegación España

C/Valle de Tormes, 2 Oficina 96

Ciudad Comercial Las Lomas

E-28660 – Boadilla del Monte (Madrid)

Tel.: +34 91 633 89 94

Fax: +34 91 633 89 92

51 Datos técnicos

Aparato	Microondas y grill
Denominación	ECO25MG
Modelo	D90D25ESP-H3
Nº de art.	3074
Conexión	230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	1400 W (microondas)
	1000 W (grill)
	2-3 W (standby)
Potencia nominal de salida del microondas	900 W
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones exteriores (An/H/P)	485 x 280 x 405 mm
Dimensiones del espacio de cocción (An/H/P)	315 x 200 x 345 mm
Capacidad del horno	25 litros
Cocción uniforme	Sistema de plato giratorio
Peso neto	16,6 kg

52 Recetas

52.1 Ragout de ternera

3 raciones, por ración aprox. 1358 kJ/324 kcal

Tiempo de preparación: 10 min. aprox Tiempo de cocción : 25 min.

Vajilla: Cacerola con tapa apta para microondas (de 1,5 a 2,0 l)

Ingredientes:

500g de ternera	4 cucharadas de vermouth seco
sal, pimienta	1 pizca de azafrán
1 diente de ajo	1 cucharadita de salvia
1 cucharada de mantequilla	1 cucharadita de perejil
125 ml de caldo	4 cucharadas de nata

Preparación:

1. Lavar la **ternera** en agua, cortarla en cubitos, sazonar e introducir con el diente de ajo picado en la cacerola y sofreír en mantequilla.

Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 3 a 4 min.

2. Añadir el líquido y cocer cubierto.

Nivel de potencia de microondas 2 (80%) de 10 a 15 min.

3. Remover el asado para soltarlo del fondo y agregar algo más de líquido, según sea necesario. Añadir el vermouth, espolvorear el azafrán, la salvia y el perejil y sazonar al gusto. Refinar el sabor con la nata.

Calentar durante un breve espacio de tiempo.

Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 1 a 2 min.

4. Dejar cocer un poco más, durante 3 minutos aprox.

Servir acompañado de pasta y ensalada.

52.2 Asado de cerdo con piña

3 raciones
Tiempo de preparación: 10 min. aprox Tiempo de cocción: 25 min.

Vajilla: Cacerola con tapa apta para microondas

Ingredientes:

2 cebollas

100 g de panceta mediana

600 g de lomo o paletilla de cerdo

1 lata pequeña de piña

1 cucharada de harina

250 ml de nata

Sal y pimienta

Preparación:

1. Cortar en daditos cebolla y panceta y verter en una cacerola apta para microondas.

   Nivel de potencia de microondas 2 (80%) durante 3 min.

2. Sazonar la carne con sal y pimienta y echar a la cacerola. Añadir la piña con su jugo y cubrir.

   Nivel de potencia de microondas 2 (80%) durante 15 min.

3. Mezclar la harina con la nata, hasta ligar la salsa y dejar que cueza.

   Nivel de potencia de microondas 2 (80%) durante 4 min.

52.3 Gratinado de verduras

4 raciones, por ración aprox. 1.256 kJ/300 kcal

Tiempo de preparación: de 10 a 20 min. aprox, dependiendo de la verdura utilizada

Tiempo de cocción: 25 min.

Vajilla:

Molde para soufflé apto para microondas (de 1,5 a 2,0 l)

Ingredientes:

750 g de verduras (las que se desee, p.ej. coliflor y brócoli o col rosada, zanahorias y puerros, etc.)

200 g de nata ácida

Sal a las finas hierbas, pimienta, nuez moscada (dependiendo de la verdura utilizada, la nuez moscada va bien con la coliflor y el brócoli)

100 g de queso rallado (p.ej. gouda, emmental)

100 g de jamón magro

Preparación:

1. Limpiar la verdura, lavarla y prepararla como se desee: Cortarla en cubitos o en rajas o en ramitos.
2. Verter la verdura preparada en el molde para soufflé.
3. Mezclar la nata ácida con las especias y verter sobre las verduras.
4. Mezclar también el jamón sazonado al gusto, espolvorear una capa gruesa de queso rallado y gratinar.

Combinación 2 (grill con microondas) de 15 a 20 min.

5. Antes de servir, dejar reposar el gratinado de 5 a 10 min. para que termine de cocerse.

52.4 Espagueti con jamón y salsa de nata

1 ración - Tiempo de preparación: aprox. 15 min. Cocción: 12 min.

Vajilla/accesorios: Cacerola de 1,5 litros, Jarra para microondas de 1 litro

Ingredientes:

1 triangulito de queso de fundir,

1 taza de espaguetis

2 rajas de jamón cocido,

1 cucharadita de almidón alimentario

100 ml deleche
Sazonador Maggi

Preparación:

1. Primero caliente agua.
2. En una cacerola de 1,5 litros, añadir la sal y los espaguetis. Verter sobre ellos el agua hirviendo (aprox. hasta la mitad del recipiente). Cocer la pasta

   Nivel de potencia de microondas 2 (80%) 5 min. Nivel de potencia de microondas 5 (20%) 5 min.

   Dejar la pasta reposar con la tapa colocada.
3. Entretanto, diluir un poco de agua fría con el almidón en una jarra para microondas de 1 litro. Añadir el triangulito de queso para fundir y la leche. Introducir la salsa en el microondas,

   Nivel de potencia de microondas 2 (80%) durante 1,5 min.
4. A continuación, remover y, de nuevo, aplicar

   Nivel de potencia de microondas 2 (80%) durante 0,5 min.
5. Verter los espaguetis y, seguidamente, la salsa sobre ellos.

52.5 Sopa de tomate

4 raciones, por ración aprox. kJ/201 kcal
Tiempo de preparación:aprox. 10 min. Cocción: 15 min.

Vajilla/accesorios: Cacerola con tapa apta para microondas (de 1,5 a 2,0 l)

Ingredientes:

1 cebolla pequeña

1 diente de ajo

4 cucharadas de aceite de oliva

750 g de tomates frescos

250 ml decaldo de verduras

100g de nata

pimienta, sal

1 pizca de azúcar

de 1 a 2 ramas de albahaca

4 cucharaditas de crema fresca

Preparación:

1. Picar cebolla y ajo muy fino y sofreír en aceite de oliva hasta pochar.

   Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 1 a 2 min.

2. Lavar los tomates frescos, quitarles la piel, cortarlos en trocitos, añadirlos a las cebollas y sofreírlos a fuego suave cubiertos con la tapa.

   Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 7 a 10 min.

3. Hacer puré con la varilla mezcladora o pasar el sofrito por el chino. Mezclar el líquido con la nata y remover. Sazonar con las especias y la albahaca picada, calentando el fuego brevemente.

   Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 2 a 3 min.

4. Servir decorando el plato con hojas de albahaca y crema fresca.

52.6 Salsa holandesa

4 raciones, por ración aprox. 1021 kJ/244 kcal

Tiempo de preparación:aprox. 5 min. Cocción: 6 min.

Vajilla: Cacerola apta para microondas (1,5 – 2,0 l) Jarrita de leche

Ingredientes:

100 g de mantequilla

3 yemas de huevo

1 cucharadas de zumo de limón

2 cucharadas de agua

1 cucharaditas de vinagre de vino blanco
sal, pimienta blanca

Preparación:

1. fundir mantequilla en una jarrita.

Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 1 a 2 min.

2. Batir la yema de huevo, el zumo de limón, agua, vinagre de vino blanco en la vajilla de cocción y templar.

Nivel de potencia de microondas 5 (20%) de 2 a 3 min.

3. Con la varilla batidora, remueva la mezcla de yema, introduciendo mediante goteo la mantequilla. Sazonar con las especias y calentar de nuevo brevemente. Batir enérgicamente durante todo el proceso.

Nivel de potencia de microondas 1 (100%) durante 1 min.

4. Servir con la mayor rapidez posible.

52.7 Abadejo sobre calabaza y patatas

Ingredientes para 2 raciones

Tiempo de preparación:10 min. aprox Tiempo de cocción:. 25 min.

Vajilla: Molde para soufflé resistente a microondas (de cristal con tapa de cristal, para servir)

Ingredientes:

400 g de carne de calabaza

300 g de patatas

400 g de filetes de abadejo

2 ramitas de tomillo

1 ramito de albahaca

½ ramito de cebollino

70 g de crema fresca

20 g de mantequilla

200 ml defumet de pescado o caldo de verduras

200 ml devino blanco

1 yema de huevo

2 tomates

8 lonchas de pepino finas

sal y pimienta

perejil

Preparación:

1. Cortar la carne de calabaza en trozos y añadir a la cacerola junto con las patatas lavadas, peladas y cortadas en trocitos pequeños e introducir mantequilla en la olla, calentar y sofreír,

   Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 2 a 3 min.

2. A continuación, verter el fumet de pescado o el caldo de verduras y el vino blanco y sazonar con sal, pimiento y un poco de tomillo.

3. Limpiar los filetes de abadejo, secarlos y añadir un poquito de sal y bastante pimienta

Añadir el resto del tomillo. Lavar y secar la albahaca y el cebollino. Repartir la mitad de la albahaca por los filetes y reservar el resto. Enrollar los filetes con cuidado e introducir un palillo para fijarlos.

4. Verter la verdura en el molde para soufflé y colocar los filetes encima.

5. La crema fresca debe batirse con la yema, el resto de la albahaca, un poco de pimienta molida y sal (no utilice sal yodada, ya que el pescado contiene suficiente cantidad de yodo) y verter sobre la verdura y los filetes. Introducir el molde para soufflé en el microondas,

Nivel de potencia de microondas 1 (100%) durante 1 min.

6. A continuación, verter en el molde para soufflé un poco más de vino blanco y dejar cocer de nuevo tapado con la tapa.

Nivel de potencia de microondas 2 (80%) durante 12 min.

7. Si el filete de abadejo está hecho en este tiempo (ello depende del tamaño del filete), servir todo ello en la mesa y, previamente, decorar con tomates frescos de manojo y rodajas de pepino.

52.8 Filete de lenguado sobre cama de verduras

4 raciones, por ración aprox. 630 kJ/151 kcal
Tiempo de preparación: 10 min. aprox

Tiempo de cocción:. 25 min.

Vajilla: Molde para soufflé plano

Ingredientes:

600 g de Filete de lenguado o de solla (platija)
Zumo de ½ limón

Sal, pimienta

1 puerro

2 zanahorias

1 raíz de perejil

½ colinabo pequeño

1 cucharada de perejil picado

Preparación:

1. Limpiar el pescado, descongelar el pescado ultracongelado, agriar y dejar macerar.

2. Entretanto, lavar y limpiar la verdura. Cortar el puerro en aros finos, y las zanahorias, raíz de perejil y apio (colinabo) en pequeños dados y cocer tapado.

   Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 7 a 9 min.

3. Colocar los filetes de pescado sobre la verdura y seguir cociendo tapados.

   Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 6 a 10 min.

4. Sazonar ligeramente con sal y pimienta y dejar cocer de 3 a 5 minutos.

   Espolvorear el perejil y servir con patatas a la sal.

52.9 Perca en salsa de nata y eneldo

De 4 a 6 raciones, por ración aprox. 992 kJ/237 kcal

Tiempo de preparación: 10 min. aprox Tiempo de cocción:. 25 min.

Vajilla: Recipiente de cristal plano (1,5 – 2,0 l)

Ingredientes:

1 kg de perca
El zumo de un limón
Sal
1 cebolla
1 cucharada de mantequilla
200g de nata ácida
100 ml devino blanco
1 ramito de eneldo

Preparación:

1. Limpiar la perca, cortar en “filetes” de 3 cm. de espesor o pelar la piel del pescado, filetear y dividir en raciones, agriar y dejar macerar. Sazonar ligeramente con sal.

2. Pelar las cebollas, cortarlas en trocitos finos y sofreír con mantequilla.

Nivel de potencia de microondas 1 (100%) de 2 a 3 min.

3. Colocar los trozos de perca en el recipiente y cocer. Transcurrida la mitad del tiempo, voltear, añadir la nata, el vino blanco, el eneldo y la pimienta.

Combinación 1 (grill con microondas) de 15 a 18 min.

4. Dejar cocer de 3 a 5 minutos. Remover la salsa con cuidado y, si fuera necesario,

soltar los restos acumulados del asado, sazonar al gusto. Puede servirse acompañado de arroz.

52.10 Pastel de cappuccino

Ingredientes para 10 raciones

Tiempo de preparación:15 min. aprox Tiempo de cocción:. 17 min.

Vajilla: Molde redondo de microondas (aprox. 21 cm de diámetro y 10 cm de altura)

Ingredientes:

3 huevos

1 cucharada de azúcar avainillado

200 ml de azúcar glass

150 ml de yogur natural

125 ml de aceite

250 ml de harina

1 paquete de levadura

250 ml de avellanas molidas

125 ml de cacao en polvo

125 ml de café (cappuccino en polvo)

1 cucharadas de aceite

2 cucharada de frutos secos molidos

Preparación:

1. Batir los huevos, el azúcar avainillado y el azúcar hasta que se forme espuma y añadir el yogur y el aceite. Mezclar la harina, la levadura, los frutos secos, el cacao en polvo y el cappuccino y remover bajo la masa de espuma.

2. Engrasar el molde redondo para microondas y espolvorear con las avellanas.

3. Hornear el pastel,
Nivel de potencia de microondas 2 (80%) durante 12 min.
dejar reposar 5 minutos en el microondas.

52.11 Mousse de chocolate

4 raciones, por ración aprox. 1.727 kJ/413 kcal

Tiempo de preparación: 10 min. aprox Tiempo de cocción: 5 min. Tiempo de reposo: 2 horas

Vajilla: 2 cacerolas (1,5 – 2,0 l)

Ingredientes:

100 g de chocolate negro amargo
50 g de mantequilla
3 cucharada de leche templada
3 huevos
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de coñac
100 g de nata

Preparación:

1. Desmigar el chocolate y fundir en una cacerola.

Nivel máximo de microondas, de 1 a 2 min.

2. Añadir mantequilla y seguir calentando. A continuación, verter un poquito de coñac en la mezcla y remover.

Nivel máximo de microondas, 1 min. aprox.

3. Separar los huevos. Batir la clara al punto de nieve. Batir hasta que haga espuma las yemas con azúcar en la segunda cacerola. Añadir la leche y calentar removiendo constantemente.

Nivel máximo de microondas, de 1 a 2 min.

4. Remover la crema de yema mezclando la mezcla de chocolate y mantequilla.

5. Batir la nata a punto de nieve y remover con la clara mezclándola con la masa de chocolate que ha enfriado y rellenar los cuenquitos. Dejar enfriar durante unas 2 horas.

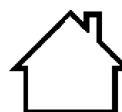
Originele Gebruiksaanwijzing

Magnetron en Grill
ECO25MG









Artikelnummer 3074

53 Gebruiksaanwijzing

53.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

53.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

53.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠VORSICHT

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

53.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

53.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

54 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

54.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Ontdooien
- Verwarmen
- Koken
- Grillen
- Inkoken
- bakken

van levensmiddelen en dranken bestemd.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

► *Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.*

► *De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.*

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

54.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ► Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- ► Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ► Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.
- ► Het apparaat is niet gemaakt om levende dieren te drogen, verwarmen of verhitten.
- ► Thermometers voor gerechten zijn niet geschikt voor magnetrongebruik.
- ► Gebruik de binnenruimte niet als opslagplaats. Laat geen papierproducten, kookgereedschap of levensmiddelen in de binnenruimte als de oven niet gebruikt wordt.
- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

54.3 Bronnen van gevaar

54.3.1 Gevaar door microgolven

⚠WARNUNG

De invloed van microgolven op het menselijk lichaam kan tot letsels leiden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet bloot te stellen aan microgolven:

- ► Nooit het apparaat gebruiken met een open deur. Door een defecte of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar direct blootgesteld te worden aan microgolven.
- ► Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en vermijd afzetting van vuil of resten van reinigingsmiddelen op de dichtingen van het apparaat
- ► Gebruik het apparaat niet als:
  - – de deur van het apparaat verbogen is
  - – de deurscharnieren los zitten
  - – er zichtbare gaten of barsten aan de buitenkant zitten, op de deur of aan de binnenkant zitten
- ► Verwijder geen afdichtingmateriaal van het apparaat.

54.3.2 Verbrandingsgevaar

⚠WARNUNG

De in dit apparaat verwarmde gerechten en het gebruikte kookgerei alsook de oppervlakte van het apparaat kunnen zeer heet worden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet te branden of aan kokende vloeistof te verbranden:

- ► Bij het grillen met en zonder magnetrongebruik worden de binnenruimte, het grillverwarmingselement en de deur van het apparaat heet!
- ► Trek uw ovenhandschoenen aan bij het naar binnen schuiven of er uitnemen van ovenschotels en gegrilde gerechten, bij gebruik van de binnenruimte bij een ingeschakelde grilfunctie of als deze functie pas uitgeschakeld is.

- Gebruik de oven niet om te frituren. Hete olie kan delen van de oven en kookgerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.

WARNUNG

- Let u er op, dat in het apparaat bij magnetrongebruik voornamelijk de gerechten en vloeistoffen in een vorm verhit worden en niet de vorm zelf. Hoewel de deksel van een vorm niet heet is als u hem uit het apparaat haalt, ontstaat bij het afnemen van de deksel een gelijke hoeveelheid damp en spetters als bij een conventionele manier van koken.
- Test altijd de temperatuur van de gerechten, met name als u **levensmiddelen of vloeistoffen voor baby's** opwarmt. Het is raadzaam nooit levensmiddelen of vloeistoffen te consumeren als deze direct uit het apparaat komen. Wacht u enkele minuten en roer de levensmiddelen of vloeistoffen om, totdat de warmte zich gelijkmatig verdeeld heeft.
- Bij bepaalde levensmiddelen bestaat het gevaar op verbranden door een vertraging in het kookproces. Wacht ongeveer 30 tot 60 seconden af bij het uit het apparaat halen van levensmiddelen die uit een mengsel van vet en water bestaan, zoals bijvoorbeeld bouillon. Dit mengsel kan dan tot rust komen. U voorkomt een plotseling zieden (koken) als u een lepel in het levensmiddel of in de vloeistof houdt of een bouillonblokje toevoegt.
  Om deze kookvertraging te verhinderen kunt u ook vóór bereiding een metalen in de vorm leggen. Let u er op dat de lepel nergens de wand van het apparaat of de grill aanraakt, omdat dit kan leiden tot beschadiging van het apparaat.

54.3.3 Brandgevaar

WARNUNG

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- Let u er op dat de tijden bij het koken, verwarmen, ontdooien met het apparaat vaak behoorlijk korter zijn dan bij een kookplaat of oven.
  Te lange bereidingstijden leiden tot uitdrogen en eventueel tot explosie van het levensmiddel. Er bestaat brandgevaar!

Brandgevaar bestaat ook bij het te lang drogen van brood, broodjes, bloemen, kruiden.

- ► Met kapok, kersenpitten of gel gevulde kussens en soortgelijke dingen niet in het apparaat opwarmen.
  Deze dingen kunnen ontvlammen, ook als ze na verwarming uit het apparaat genomen worden.
- ► Verwarmt u geen alcohol in onverdunde toestand.
- ► Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in wegwerpvormen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden.
  Wegwerpvormen uit kunststof moeten voldoen aan de onder “**Aanwijzingen magnetron kookgerei**” genoemde eigenschappen.
- ► Schakel het apparaat uit of beter gezegd, trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten als u rook signaleert, om zo de vlammen te smoren.
- ► Gebruik het apparaat nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen.

54.3.4 Explosiegevaar

⚠WARNUNG

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door overdruk.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

- ► Verwam nooit gerechten of vloeistoffen in afgesloten vormen of flessen.
- ► Verwijder bij babyflessen de afsluitdop en speen.
- ► Gebruik bij het koken geen kookgerei met holle, gebogen handgrepen en dekselknoppen, waardoor vocht in de holle ruimtes kan ontstaan als deze holle ruimtes niet voldoende ontlucht zijn.
- ► Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling in de magnetron nog exploderen kunnen.
- ► Verwijder de uit draad gemaakte afsluitingen bij papier- of kunststofzakjes, zodat er geen overdruk opgebouwd kan worden.

54.3.5 Gevaar door elektrische stroom

⚠GEFAHR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ► Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.

55 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ► Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

55.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De magnetron ECO25MG wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- o Magnetron ECO25MG
- o Draairing
- o Glazen draaiplateau
- o Bakblik
- o Gebruiksaanwijzing

HINWEIS

- ► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

55.3 AUitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- o Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- o Open de deur van het apparaat en verwijder de beschermfolie van de deur.
- o Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- o Verwijder het rode veiligheidsplakband op de bodem van de binnenkant.
- o Verwijder niet de folie van de afzuigopening!
- o Verwijder de blauwe beschermfolie van het apparaat.

HINWEIS Tip

► Verwijder de blauwe beschermfolie pas kort voordat het apparaat op de werkplek wordt neergezet, om zo krassen en vervuiling te voorkomen.

55.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar



Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

55.5 Plaatsen

55.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de oven en het volgens de verwachtingen zwaarste in de oven bereidde gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 20 cm. vrije ruimte boven de apparaat, 10 cm. aan de achterkant en 5 cm. aan beide zijden.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

55.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.
- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.
- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

55.6 Montage van onderdelen

HINWEIS Tip

- ► Gebruik van het apparaat is mogelijk met een glazen draaiplateau, bakblik of grillrooster
- ► Het bakblik alleen bij de werking van de grill gebruiken.

55.6.1 Glazen draaiplateau

Het glazen draaiplateau als volgt monteren:

- De draairing plaatsen
- Het glazen draaiplateau zo plaatsen, dat de gleufjes aan de onderkant van het glazen draaiplateau in de aandrijfas samenvallen.

HINWEIS Tip

- ► Bij het grillen kan het bakblik extra ingezet worden, om de te grillen waren door de draaiing gelijkmatig te grillen.

55.6.2 Bakblik

- Het bakblik op het glazen draaiplateau zetten.

55.7 Elektrische aansluiting

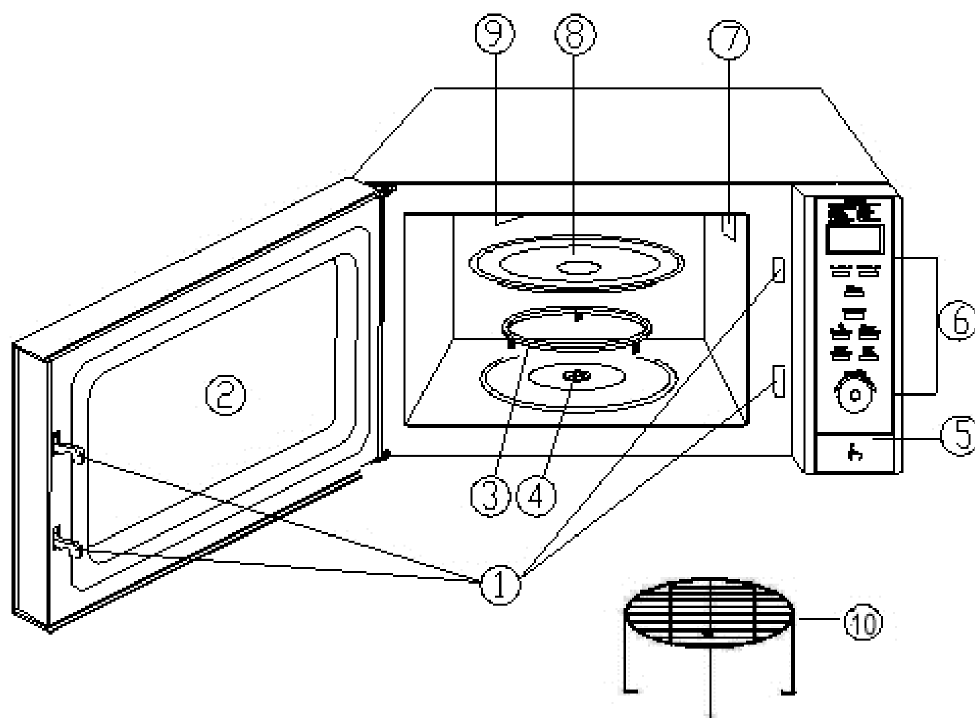
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
  De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

56 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

56.1 Algemeen overzicht



1) Veiligheidsvergrendeling
2) Ovenraam
3) Draairing
4) Aandrijfas
5) Deuropener
6) Bedieningspaneel
7) Ventilatieopening

   (Folie niet verwijderen!)
8) Glazen draaiplateau
9) Grillelement
10) Bakblik

56.2 Bedieningspaneel en display



1. **Display:** Kooktijd, vermogen, functie en de actuele tijd worden hier getoond.
2. **Vermogen:** Indrukken bij het programmeren van het magnetronvermogen.
3. **Tijd:** Instellen van de klok
4. **Gewicht:** Instellen van de gewicht van de gerechten.
5. **Grill:** Indrukken bij het instellen van het grillprogramma.
6. **Magnetron+Grill**: Indrukken bij het instellen van een van de twee combinatiekookprogramma's (magnetron en grill).
7. **Starttijd:** Selecteer een kookprogramma en laat het automatisch starten op een later tijdstip (timer)
8. **Stop/Einde**: Om het kookprogramma tijdelijk te stoppen of om alle eerdere instellingen te verwijderen.
9. **Start/snelstart**: Indrukken om het kookprogramma te starten of om het snelstart-kookprogramma in te schakelen.
10. **Tijd/Menu (draaknop):** Draaien bij het instellen van de kooktijd of om een kookprogramma te kiezen.
11. **Deur opener:** Druk op de knop deur openen om de deur

56.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

- **Eén pieptoon:** Het apparaat heeft de input geaccepteerd.
- **Twee pieptonen:** Het apparaat heeft de input niet geaccepteerd. De input checken en opnieuw proberen.
- **Dree pieptonen:** Het einde van de kooktijd is bereikt..

56.4 Veiligheidsvoorzieningen

56.4.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat



⚠VORSICHT

Gevaar door hete oppervlakte!

Boven aan de achterkant bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

- ► De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!
- ► Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

56.4.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

⚠VORSICHT

Gevaar door microgolven!

Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, dan bent u en zijn ook anderen blootgesteld aan microgolven

- ► Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.
- ► Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.

56.4.3 Kinderslot

Het kinderslot verhindert gebruik van het apparaat door kinderen zonder toezicht.



◆ Activeren van het kinderslot

Drukt u de knop **Stop/Einde** drie seconden lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In vergrendelde toestand zijn alle knoppen gedeactiveerd.



◆ Deactiveren van het kinderslot

Drukt u de knop **Stop/Einde** lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In ontgrendelde stand zijn alle knoppen weer geactiveerd.

56.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

57 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠WARNUNG

► Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

57.1 Basis van het magnetron koken

- De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.
- Sorteer de te bereiden etenswaren zorgvuldig. Plaats de dikste stukken op de rand van de vorm.
- Dek het gerecht tijdens het koken af. Een deksel verhindert spatten en draagt bij tot een gelijkmatig garen/verhitten.
- Tijdens het verwarmen dient u het gerecht meermaals om te draaien, anders te leggen of om te roeren, zodat uw een gelijkmatige temperatuurverdeling krijgt.
- Eventueel aanwezige kiemen in het gerecht worden alleen bij een voldoende hoge temperatuur (>70°C) en bij een voldoende lange tijd (>10 min.) gedood.
- Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.
- Eieren zonder schaal mogen alleen dan in de magnetron opgewarmd worden, wanneer er in het vel van de eierdooier van tevoren meermaals geprikt is. De eierdooier kan anders na het verwarmen met hoge druk naar buiten spuiten.
- Verleg gerechten zoals gehaktballetjes na de helft van de kooktijd van boven naar beneden en van het midden tot aan de uiterste rand.

57.2 Soorten gebruik

Het apparaat kan op verschillende manier gebruikt worden. De volgende opsomming geeft de mogelijkheden van gebruik van het apparaat aan:

◆ Gebruik “Magnetron”

Dit gebruik is geschikt voor normaal verhitten van gerechten.

◆ Gebruik “Grill”

Dit gebruik is geschikt voor braden en gratineren van gerechten.

◆ Gebruik “magnetron en grill”

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig magnetron koken en grillen.

Combinatie 1

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.

Combinatie 2

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.

◆ Gebruik “Kookprogramma’

Bij dit gebruik kan het kookprogramma uit 10 verschillende menu’s uitgekozen worden.

◆ Automatisch ontdooien

Dit gebruik is geschikt voor het ontdooien van bevroren gerechten.

57.3 Aanwijzingen magnetron kookgerei

Het ideale materiaal voor magnetronkookgerei is dusdanig gemaakt, dat de microgolven doorgelaten worden en de energie kan doordringen in de vormen, zodat de gerechten opwarmen.

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

HINWEIS Tip

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

- ► Microgolven kunnen niet door metaal.Gereedschap uit metaal en kookgerei met metalen ornamenten dienen daarom niet gebruikt te worden.
- ► Gebruik bij het koken in de magnetron geen producten uit recycling papier, omdat hierin kleine metaalfragmenten kunnen zitten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- ► Gebruik bij voorkeur rond of ovaal kookgerei in plaats van vierkant of rechthoekig, omdat voedsel in de hoeken er toe neigt oververhit te raken.
- ► Smalle stroken aluminiumpapier kunnen gebruikt worden om kwetsbare delen tegen overmatig verhitten te beschermen. Gebruik niet te veel folie en houdt een afstand van crica 2,5 cm. aan tussen het folie en de zijkanen van het apparaat.
- ► Gebruik geen aluminiumfolie bij gebruik van de magnetronfunctie of bij combinaties met de magnetron (zie tabel).

De volgende tabel dient als houvast bij de keuze van het juiste kookgerei:

Kookgerei	**Magnetro n**	**Grill**	**Combi- natie**
Hittebestendig glasservies	✓	✓	✓
Niet hittebestendig glasservies	✘	✘	✘
Hittebestendig keramisch servies	✓	✓	✓
Magnetronbestendige kunststofvormen	✓	✘	✘
Keukenpapier	✓	✘	✘
Metaalblik	✘	✓	✘
Voetstuk uit metaal	✘	✓	✘
Aluminiumfolie en - vormen	✘	✓	✘

57.4 Deur openen/sluiten



◆ **Deur openen**

Druk op de knop deur openen om de deur van het apparaat te openen. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken



HINWEIS Tip

► Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte te laten ontsnappen.



◆ **Deur sluiten**

Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma na drukken op de knop **Start/Snelstart** voortgezet.

57.5 Inschakelen naar programmakeuze



Druk na de gemaakte programmakeuze met de draairegelaar op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

57.6 Snelstart



Gebruik deze functie om de oven voor het comfortabele koken bij 100% magnetron gebruik te programmeren. Druk snel achter elkaar op de **Start/Snelstart** knop om de kooktijd in te stellen. De maximale kooktijd bedraagt 10 minuten. Druk éénmaal op **Start/Snelstart** om de kooktijd van 10 seconden in te stellen, tweemaal voor 20 seconden.
De oven start na twee seconden automatisch.
Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

57.7 Uitschakelen



Om een lopend kookprogramma te onderbreken kunt u als volgt te werk gaan:

- o Druk eenmaal op de knop Stop/Einde. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.
- o Open de deur van het apparaat. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.



HINWEIS Tip

► Om het onderbroken kookprogramma voort te zetten, drukt u na het sluiten van de deur op de knop Start/Snelstart.



- o Om het onderbroken programma te beëindigen, drukt u voor de tweede keer op de knop Stop/Einde.



HINWEIS Tip

► Bij aanvang van een ander kookprogramma drukt u op de knop Stop/Einde waarbij de aanwijzing op het display verdwijnt en het systeem wordt teruggezet.

57.8 Instellen van de klok



Om de klok van het apparaat in te stellen, gaat u als volgt te werk:

◆ **Instelstand activeren**



Druk op de knop **Klok** om de oven van het 24- op het 12-uur systeem om te zetten.

◆ **Uren instellen**



Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat het juiste uur verschijnt.
Druk op de knop **Klok** om het gekozen uur te bewaren.



◆ **Minuten instellen**

Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat de juiste minuut verschijnt.
Druk op de knop **Klok** om de gekozen tijd te bewaren.



57.9 Starttijd



U kunt de magnetron, zodat ze een programma te starten op een later tijdstip, gaat u als volgt te werk:



◆ **Instellen van het kokprogramma**

Instellen va nhetkokprogramma, druk op de knop **“Starttijd“.**

◆ **Uren instellen**

Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat het juiste uur verschijnt.



Druk op de knop **“Starttijd“** om het gekozen uur te bewaren.

◆ **Minuten instellen**



Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat de juiste minuut verschijnt.



◆ **Timer starten**

Druk na de programmakeuze op de knop Start/Snelstart om het ingestelde kookprogramma te starten.

57.10Gebruik “Magnetron”

Bij het koken met de magnetron kunt u het vermogen en de kooktijd (maximaal 95 minuten) aanpassen.



◆ **Instellen van het vermogen**

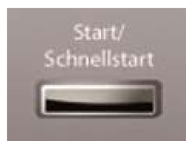
Kies de gewenste vermogensstand,waarbij u de knop **Vermogen** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel onder).



◆ **Instellen van de kooktijd**

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop Tijd/Menu te draaien.

◆ **Kookprogramma starten**



Druk na de programmakeuze op de knop Start/Snelstart om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ **Einde van het kookprogramma**

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Drukken op knop	Watt	Vermogen			Toepassing
1	P-HI	100 %	800 Watt	Hoog	Snel koken en opwarmen
2	P-80	80 %	640 Watt		Zuinig koken en verwarmen
3	P-60	60 %	480 Watt	Gemiddeld hoog	Verwarmen kleine porties en fijne gerechten
4	P-40	40 %	320 Watt	Gemiddeld	Zwak doorkoken
5	P-20	20 %	160 Watt	Gemiddeld-laag/ontdooien	Zuinig ontdooien fijne gerechten
6	P-00	0 %	0 Watt	Laag	Warmhouden

57.11 Gebruik “Grill”

Het gebruik van “Grill” is speciaal geschikt voor dunne plakjes vlees, steaks, koteletten, kebab, worsten en stukjes kip.

HINWEIS Tip

Het systeem kiest bij dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill. De maximale grilltijd bedraagt 95 minuten.



◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma “Grill” door twee maal op de knop **Grill** te drukken.



◆ **Instellen van de kooktijd**

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.

◆ **Kookprogramma starten**

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.



◆ **Einde van het kookprogramma**

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

57.11.1 Tabel met tijden voor het grillen van verse levensmiddelen

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Grill	Tijd/Min.
Vlees, worstsoorten *)			
2 runderfiletsteaks rood	400 g	Grill	10
2 runderfiletsteaks medium	400 g	Grill	14
2 runderfiletsteaks doorbakken	400 g	Grill	15-18
2 varkensvleessteaks	350 g	Grill	14
2 koteletten	400 g	Grill	14
2 kalfschnitzels	300 g	Grill	14
4 lamkoteletten	600 g	Grill	10
4 grillworsten	400 g	Grill	15-18
2 plakjes leverkaas	400 g	Grill	14
4 sjaschlik	800 g	Combinatie 2	14
Gevogelte			
2 kippenpoten	350 g	Combinatie 1	10
Halve haan	1000 g	Combinatie 1	15-18
2 eendeborsten	600 g	Combinatie 1	15
Vis			
Hele vis	400 g	Combinatie 2	15-18
Vispannetje	700 g	Combinatie 1	20-25
Toast			
4 sneetjes witbrood	200 g	Grill	6
2 sneetjes brood wit/bruin	200 g	Grill	5
Belegd toastbrood	1000 g	Combinatie 2	8
Ovenschotels en gratins			
Aardappelgratin	750 g	Grill	18-20
Gebakken groente	1000 g	Combinatie 1	15-20
Lasagne	750 g	Combinatie 1	20-25
Gegrilde kwark	1000g	Grill	25-30
Diepvriesmaaltijd kant-en-klaar			
Canneloni	450 g	Grill	18-20
Lasagne	450 g	Grill	20-25

57.12 Gebruik “Magnetron en grill”

Deze functie stelt u in staat om met twee verschillende instellingen gecombineerd te grillen en met de magnetron te koken.

HINWEIS **Tip**

Het systeem kiest in dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill

57.12.1 “Combinatie 1”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.



- **Keuze van het kookprogramma**

Kies het kookprogramma “Combinatie. 1” door eenmaal op de knop Magnetron/Grill te drukken



- **Instellen van de kooktijd**

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop Tijd/Menu te draaien.



- **Kookprogramma starten**

Kies het kookprogramma “Combinatie 2” door tweemaal op de knop Magnetron/Grill te drukken

- **Einde van het kookprogramma**

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

57.12.2 “Combinatie 2”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.



- **Keuze van het kookprogramma**

Kies het kookprogramma “Combinatie 2” door tweemaal op de knop Magnetron/Grill te drukken

De rest van de beschrijving is identiek aan het boven beschreven gebruik van “Combinatie 1”.

57.12.3 Tabel met tijden voor het verwarmen van kant-en-klaarmaaltijden

De waarden gelden voor de magnetron vermogenstand 1 (100%)

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd	Afdekken
Vloeistoffen			
Water, 1 glas	150 g	0,5-1	nee
Water , 0,5 l	500 g	3,5-5	nee
Water 0,75 l	750 g	5-7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	0,5-1	nee
Melk, 1 glas	150 g	0,5-1	nee
Schotels			
Schnitzel met aardappels en groente	450 g	2,5-3,5	ja
Goulash met pasta	450 g	2-2,5	ja
Vlees met deegbal en saus	450 g	2,5-3,5	ja
Vlees			
Schnitzel, gepaneerd	200 g	1-2	nee
Bal gehakt, 4 stuks	500 g	3-4	nee
Gebraden stuk vlees	250 g	2-3	nee
Gevogelte			
½ haan	450 g	3,5-5	nee
Kipragout	400 g	3-4,5	ja
Groente			
1 portie	150 g	1,5-2	ja
2 porties	300 g	3-4,5	ja
Bijgerechten			
Pasta, rijst, 1 portie	150 g	1-2	ja
2 porties	300 g	2,5-3,5	ja
Aardappels	500 g	3-4	Ja
Soepen/sausen			
Heldere bouillon	250 g	1-1,5	ja
Soep met balletjes/groente	250 g	1,5-2	ja
Saus	250 g	1-2	ja

De waarden gelden voor magnetron vermogenstand 4 (70%)

Levensmiddelen/ gerechten	**Hoeveelheid**	**Tijd**	**Afdekken**
Babyvoeding			
Melk	100 ml.	0,5-1	nee
Pap	200 g	1-1,5	nee

57.12.4 Tabel met magnetron kooktijden van verse levensmiddelen
Let op de instelling van de magnetron (vermogen)

Levensmiddelen/gerechten	**Hoeveelheid**	**Vermogen**	**Tijd**	**Afdekken**
Vlees				
Runder-, varkens-	500 g	2 (90%)	10-12	ja
kalfsvlees aan 1 stuk	750 g	2 (90%)	12-15	ja
Casselerrib	500 g	2 (90%)	12-14	ja
Gehakt	500 g	2 (90%)	13-15	ja
Knakworst	200 g	3 (80%)	2-3	ja
Bokworst	200 g	3 (80%)	2-3	ja
Gevogelte				
Soepkip	100 g	2 (90%)	13-15	ja
Stukjes kip	250 g	2 (90%)	4-5	ja
Vis				
Blauwe forel	300 g	2 (90%)	5-6	ja
Visfilet	300 g	2 (90%)	3-4	ja
Groenten				
Aubergines	500 g	1 (100%)	7-10	ja
Bloemkool	500 g	1 (100%)	8-11	ja
Witlof	500 g	1 (100%)	6-7	ja
Erwten	500 g	1 (100%)	6-7	ja
Venkel	500 g	1 (100%)	8-7	ja
Groene bonen	300 g	1 (100%)	13-15	ja
Aardappels	500 g	1 (100%)	9-12	ja
Broccoli	500 g	1 (100%)	6-9	ja
Koolrabi	500 g	1 (100%)	8-10	ja
Prei	500 g	1 (100%)	7-9	ja
Maïskolven	250 g	1 (100%)	7-9	Ja
Paprika	500g	1 (100%)	6-9	ja
Asperges	300 g	1 (100%)	7-10	ja
Tomaten	500 g	1 (100%)	6-7	ja
Courgette	500 g	1 (100%)	9-10	ja
Fruit				

Appel- perencompote	500 g	1 (100%)	5-8	ja
Pruimenmoes	250 g	1 (100%)	4-6	nee
Rabarbercompote	250 g	1 (100%)	5-8	ja

57.12.5 Tabel met magnetron kooktijden voor diepvries levensmiddelen De waarden gelden voor magnetron vermogen 1 (100%)

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd	Afdekken
Vlees, worstsoorten*)			
Vlees met saus	400 g	10-12	ja
Goulash	500 g	10-15	ja
Runderrolladen	150 g	7-8	ja
Gevogelte			
Kipragout	250 g	6-7	ja
Gevogeltesoep	200 g	5-6	ja
Vis			
Visfilet	300 g	7-8	ja
Visfilet	200 g	8-9	ja
Groente			
Rode kool met appeltjes	450 g	14-16	ja
Bladspinazie	300 g	11-13	ja
Bloemkool	200 g	7-9	ja
Sperziebonen	200 g	8-10	ja
Broccoli	300 g	8-9	ja
Erwten	300 g	7-8	ja
Koolrabi	300 g	13-15	ja
Prei	200 g	10-11	ja
Maïs	200 g	4-6	ja
Wortels	200 g	5-6	ja
Spruitjes	300 g	7-8	ja
Spinazie	450 g	12-13	ja
	600 g	15-17	ja
Soepen/eenpansgerechten			
Eenpansgerecht	500 g	13-15	ja
Soep met balletjes/groente	300 g	7-8	ja

57.13 Gebruik “Kookprogramma“

Bij gebruik van dit kookprogramma kunt u uit 10 verschillende menu’s kiezen. Een lijst met de mogelijke programma’s is op het bedieningspaneel afgebeeld. Meer informatie vindt u in de tabel.

◆ Keuze van het programma

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** eerst kort tegen de klok in, dan met de klok mee om het gewenste programma te kiezen

◆ Instellen van de hoeveelheid / gewicht

Kies het gewenste aantal serveereenheden o het gewenste gewicht door de knop **Klok/Gewicht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).

◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END.**

Kookprogramma		Opmerking
Prog.	Menü	► Het resultaat van de kookprogramma's is afhankelijk van factoren zoals de vorm en grootte van voedsel, uw persoonlijke voorkeuren met betrekking tot de bereiding van bepaalde voedingsmiddelen bij elkaar, en zelfs zo, als u het voedsel in een magnetron. Als je merkt dat het resultaat is niet geheel bevredigend, verander dan de kooktijd uit te behagen. ► In Menu 1 en 4 is niet het aantal Serviereinheiten weergegeven gewicht ► Bij de gerechten 7-9 moet u het te bereiden gerecht na de helft van de kooktijd omdraaien, om zo verzekerd te zijn van een gelijkmatige manier van koken.
1	Hete dranken (200 ml/Tasse)	
2	Rijst (g)	
3	Spaghettti (g)	
4	Aardappels (à 230g)	
5	Verhitten	
6	Vis (g)	
7	Kip (g)	
8	Vlees(g)	
9	Hakken (g)	
10	Ontdooien	Automatisch ontdooien

57.14 Gebruik “Automatisch ontdooien”

Met behulp van het menu “**Automatisch ontdooien**” (Code 10) kunt u bevroren gerechten ontdooien.

Gaat u voor het instellen van de ontdooitijd als volgt te werk:

◆ Keuze van “Automatisch ontdooien”

Draai de draaiknop Tijd/Menu tegen de klok in om het programma “Automatisch ontdooien” te kiezen

◆ Ontdooitijd instellen

Activeer de invoer op de display door de knop Gewicht totdat de gewenste ontdooitijd op het display verschijnt (100 g -1000g)

◆ Automatisch ontdooien” starten

Druk na de programmakeuze op de knop Start/Snelstart om het programma “Automatisch ontdooien” te starten.

HINWEIS Tip

- ► Stop af en toe om het ontdooide gerecht eruit te nemen ofwel apart te zetten als het na de geschatte ontdooitijd niet is ontdooid.
- ► Programmeer de oven in stappen van 1 minuut, totdat het diepvriesgerecht volledig is ontdooid.
- ► Bij het gebruik van kunststof bakjes uit de vriezer moet de ontdooitijd zo lang duren totdat het gerecht uit het bakje genomen kan worden en daarna in een magnetronbestendige vorm gedaan kan worden.

58 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

58.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- De oven moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- Schakelt u de oven vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

58.2 Reiniging

◆ Binnenkant en binnenkant deur

- Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gemorste en door spetteren ontstane maaltijdresten met een vochtige doek van de wanden aan de binnenkant. Bij sterke vervuiling van de oven kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.
- Veeg de deur, het raam en de deurdichtingen met een vochtige doek af, om zo door spetteren en morsen ontstane maaltijdresten te verwijderen. Maaltijdresten aan de deurdichting kunnen er toe leiden dat de deur niet meer goed sluit en dat daardoor microgolven vrijkomen.
- Veeg de neergeslagen damp op de ovendeur met een vochtige doek af. Dit kan het geval zijn als het apparaat in een zeer vochtige omgeving gebruikt is en is normaal.
- Luchtjes kunt u uit de oven verwijderen door een kopje water te vullen met sap en schil van een citroen, het vervolgens in een magnetronbestendige schotel te gieten en dan vijf minuten in de magnetron stand te koken. Veeg de oven daarna grondig met een zachte doek droog.
- Laat na reiniging de binnenkant van de ovendeur open, totdat het apparaat droog is.

◆ Voorkant en bedieningspaneel

- Reinig de voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek.
- Let er op dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Gebruik om het te reinigen een zachte, vochtige doek.

HINWEIS Tip

► Laat de ovendeur open om te voorkomen dat het apparaat per vergissing wordt ingeschakeld.

◆ **Buitenkant**

- De oppervlakte aan de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek reinigen.
- De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met een in de handel gebruikelijk r.v.s. reinigingsmiddel onderhouden worden.

◆ **Glazen draaiplateau en draairing**

- De glasplaat moet zo nu en dan uit het apparaat genomen worden en gereinigd worden. Wast u de plaat in een warme zeepoplossing of in de vaatwasser.
- De draairing moet regelmatig schoongemaakt worden om te veel geluidsontwikkeling of een storing van de draaibeweging te voorkomen.
  De draairing kan in een milde zeepoplossing of in een vaatwasser schoongemaakt worden. Let u er op dat de draairing na het reinigen weer volgens voorschrift wordt teruggelegd.
- Veegt u de bodem van de oven met een mild reinigingsmiddel af. Bij sterke vervuiling van de ovenbodem kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.

59 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

59.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

► Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.

► Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

59.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het gekozen programma start niet	Apparaatdeur niet gesloten	▸ Apparaatdeur sluiten
	Stekker niet in stopcontact	▶ ▸ Stekker in stopcontact doen
	Zekering niet ingeschakeld	▶ ▸ Zekering inschakelen
Het draaiplateau draait schoksgewijs	Vuil tussen het draaiplateau en de bodem van het apparaat	▸ Verontreinigingen verwijderen
	Vuilresten aan draairing	
	Schaal te groot	▶ Anderes Gefäß verwenden
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen	▸ Tijd en vermogen opnieuw instellen ▸ Het gebeuren herhalen
Het apparaat functioneert, maar de binnenverlichting niet	Binnenverlichting kapot	Binnenverlichting door Servicedienst laten repareren
Tijdens inschakeling van de magnetron ontstaan niet normale geluiden	Gerechten met aluminium afgedekt	Aluminiumfolie verwijderen
	Het servies bevat metaal en er ontstaan vonken	▶ Adviezen gebruik servies lezen
De tijd in het display klop niet	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen

VORSICHT

▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

60 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS

► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.

► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

61 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het

gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

62 Technische gegevens

Apparaat	Magnetron en Grill
Naam	ECO25MG
Model	D90D25ESP-H3
Artikel nr.	3074
Aansluitgegevens	230 V, 50 Hz
Vermogensopname	1400 W (Mikrowelle)
	1000 W (Grill)
	2-3 W (Standby)
Magnetron uitgangsvermogen	900 W
Optimale frequentie	2450 MHz
Afmetingen buitenkant	485 x 280 x 405 mm
Afmetingen binnenkant	315 x 200 x 345 mm
Ovencapaciteit	25 Liter
Gelijkmatig koken	Drehtellersystem
Netto gewicht	16,6 kg